

Menu Saint-Valentin

Duo d'Amuse-bouches

Cocktail Maison ou Champagne Rosé Devaux Cœur des Bar

ooooo

Langoustine en Nage iodée/Caviar Oscietre de Neuvic/Consommé corsé Tartare d'Algues

Sancerre Les Sens Fabienne et Benoit Godon-Reverdy 2023

ooooo

Foie Gras des Landes grillé/Truffe Noire fraîche « Tuber Melanosporum » Betterave/Gel de Sauternes/Sauce Meurette

Jurançon Historique Bellegarde 2021

ooooo

La Pêche Sauvage du moment/Pomme de Terre onctueuse /Sucrine/Cresson/Noisette

Puligny Montrachet Les Enseignières Domaine Bachelet-Ramonet 2023

Ou

Presa de Porc Iberique Bellota/Raviole de Chou Chinois/Chorizo Patate Douce/Jus d'Ail Noir

Château de Ferrand Grand Cru Classé 2015 (en Magnum)

ooooo

La sélection de Fromages affinés au Lait Cru à partager

ooooo

Textures légères de Chocolat/Courge Kabocha/Pralin Gel de Vin Rouge au Pain d'Epices

Vieux Pineau des Charentes 10 ans d'âge Famille Raby

ooooo

Mignardises

150 € par personne

Le tarif comprend le menu en 6 services, l'apéritif et une dégustation de 4 jolies appellations.

Réservation au 05 57 74 46 33

Un acompte de 50 % vous sera demandé afin de confirmer votre table.