

LA SAINT VALENTIN AU DOMAINE DES SAINTS PÈRES
LUNDI 14 FÉVRIER 2022

SOIRÉE ANIMÉE PAR SUNEVAN DUO PIANO VOIX,
AVEC LE PIANISTE FABIEN RAUCAZ



DOMAINE
DES SAINTS PÈRES

CHAMBÉRY

MENU ACCORD METS & VINS

- L'APERITIF DU CHEF -

Pièces cocktail du Chef,
Accompagnées d'une coupe de Champagne Roederer

- L'ENTRÉE -

Pannequet de saumon fumé à la cervelle de canut,
et son croustillant aux épices
Accompagné d'un verre de Sancerre Blanc Domaine Gérard Fiou

- LE PLAT AU CHOIX -

Filet de boeuf rôti et son jus au fois gras,
gratin dauphinois à la truffe et julienne de légumes de saison
*Accompagné d'un verre de La Tempérance des Grands Chênes,
Médoc Bernard Magrez*

ou

Dos de cabillaud cuit à basse température,
lard de Colonnata et émulsion safranée
gratin dauphinois à la truffe et julienne de légumes de saison
Accompagné d'un verre de Bourgogne Pinot Noir Domaine de Rochebin

- LE FROMAGE -

Duo de fromages de Savoie sélectionnés par le Chef

- LE DESSERT AU CHOIX -

Millefeuilles de fruits frais et sa crème diplomate

ou

Moelleux au chocolat et sa glace vanille

TARIF : 99 EUROS PAR PERSONNE