



Menu de Saint-Valentin

Laissez-vous transporter par une expérience, nichée dans un monument historique, où l'étonnement et l'élégance se rencontrent pour créer un spectacle inoubliable.

75.00€ HORS BOISSON/PERS
ACCORD METS ET VINS : 25 EUROS/PERS

Amuse-bouche

Mousseline de limande, insert pétoncle mariné au citron, condiment anguille fumée, salicorne, semoule de chou violet et gel de cerfeuil

Entrée

Foie gras basse température au sésame, chutney pomme safran, sorbet pruneaux et croustillant de feuilles de brick

Accord vin : Wolfberger Gewurztraminer Vendanges Tardives 2020

ou

Déclinaison de truite & betterave, citronnelle, poivre d'huître, chips de feuille de riz et crème de yuzu

Accord vin : Domaine du Colombier - Chablis 2021

Plat

Filet de bœuf, sauce grand veneur, crème de topinambours, pommes duchesse, crémeux carottes, échalotes confites et carottes fanes rôties

Accord vin : Accord vin : Domaine de Vénus Tentations - côte de Roussillon - 2019

ou

Cabillaud au lard de Colonnata, crème de chou-fleur, cannelloni farci à la ricotta, langoustine, chou pak choï et tomate confite

Accord vin : Domaine de Vénus L'Effrontée - côte de Roussillon - 2017

Dessert

Cœur chocolat et café au poivre Timiz

ou

Rose éternelle litchi et framboise

Accord : Café ou Thé

NOUS VOUS PROPOSONS UN MENU UNIQUE LE 14 FÉVRIER 2025, SPÉCIALEMENT CONÇU POUR CETTE OCCASION AINSI QU'UNE OFFRE DISPONIBLE SUR RÉSERVATION LE 15 FÉVRIER

NOUS TENONS À VOUS INFORMER QUE TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT DE FRANCE, À L'EXCEPTION DE PRODUITS TELS QUE LE LARD DE COLONNATA D'ITALIE ET LE CHORIZO D'ESPAGNE

Les prix indiqués sont nets