

Amuse Bouche

Coupe de Champagne

Thon

Façon Tataki, Fruits Exotiques, Pickles de Radis, Sauce sucrée-salée aux agrumes, Ponzu,

Graines de Sésame torréfiées et Cebette.

Associé avec un vin Sancerre Blanc les Caillottes

Canard

Magret de Canard laqué, Crémeux de Céleri-Rave aux Amandes, Sauce acidulée à la Betterave,

Billes de Mangue, Framboise.

Associé avec un vin d'Anjou Cuvée Alexis

Cœur d'Amour à Partager

Biscuit moelleux, Mousse de Chocolat au lait, éclats de Caramel Praliné, Fruits Rouges,

Fruit de la Passion.

Mignardises

Menu Saint Valentin

Menu 5 temps accord mets et vins : 84 €/ personne

Menu 5 temps (1/2 bouteille d'eau incluse) : 56 € / personne

Suggestions du 15 au 16 Fevrier

Au restaurant L'Estaminet sur réservation

Réservations possibles entre 19h00-21h30

Prix net service compris

Non contractuel dans la limite des places et stocks disponibles

Contact : 03 20 85 30 30

Appetizer

Glass of Champagne

Tuna

Tataki style, Exotic Fruits, Radish Pickles, Sweet and Sour Citrus Sauce, Ponzu, Roasted Sesame

Seeds and Cebette.

Associated with a wine Sancerre Blanc les Caillottes

Duck

Peking duck breast, celery fine mousse flavored with almonds, Beetroot sauce, mango, raspberries.

Associated with a wine d'Anjou Cuvée Alexis

Heart of Love to share

Soft Biscuit, Milk chocolate mousse, Praline caramel, Red fruit, Passion fruit.

Mignardises

Menu Saint Valentin

5-courses Menu with food and wine pairing: €84/person

5-courses Menu (1/2 bottle of water included): €56 / person

Suggestions for February 15 to 16

At the L'Estaminet restaurant by reservation

Reservations possible between 7:00 p.m.-9:30 p.m.

Net price including service

Non-contractual subject to availability of places and stocks

Contact: 03 20 85 30 30

Thon

18€

Façon Tataki, Fruits Exotiques, Pickles de Radis, Sauce sucrée-salée aux Agrumes, Ponzu, Graines de Sésame torréfiées et Cebette.

Tuna

Tataki style, Exotic Fruits, Radish Pickles, Sweet and Sour Citrus Sauce, Ponzu, Roasted Sesame Seeds and Cebette.

Canard

22€

Magret de Canard laqué, Crémeux de Céleri-Rave aux Amandes, Sauce acidulée à la Betterave, Billes de Mangue, Framboises.

Duck

Peking duck breast, celery fine mousse flavored with almonds, Beetroot sauce, mango, raspberries.

Cœur d'Amour

à partager

12€

Biscuit Moelleux, Mousse de Chocolat au lait, éclats de Caramel Praliné, Fruits Rouges, Fruit de la Passion.

Heart of Love

to share

€12

Soft Biscuit, Milk chocolate mousse, Praline caramel, Red fruit, Passion fruit.