

Menu de la Saint Valentin



Quelques préliminaires...



Lingot de Nougat de Foie Gras de Canard

Aux figues et pistache et coulis de vin chaud

Aussi

Onctueux Pavé de Saumon de Norvège

Neige de Pomme de terre, voile à l'encre de sèche



Filet de Canette juste rosé

Purée de navet boule d'or et ses navets glacés au Safran

ou

Pièce de Veau cuite à cœur

Panais en surprise et son duo d'endives, morilles et jus brun



Pomme d'Amour Choco-Framboise

Sphère glacée et ses copeaux de chocolat



Quelques gourmandises...

Menu dégustation à 4 plats à 62€.

Suggestions de vins :

Avec les 2 entrées : ½ Riesling Schoenenbourg Grand Cru à 16,80€.

Avec la viande : ½ château Siaurac Lalande de Pomerol 17,50€.

Ou un verre de Côtes de Thongues »excellence» Languedoc à 5,50€.

Diner au Champagne- Maison Colin Cuvée Alliance à 46€

