

le Cupidon, la mise en bouche,
une entrée, un plat & un dessert au choix

59 €

+ accord mets & vins (3 verres & 1 coupe) **30 €**

l'Aphrodite, la mise en bouche,
deux entrées, deux plats & un dessert au choix

109 €

+ accord mets & vins (5 verres & 1 coupe) **50 €**

menus spéciaux pour les dîners de Saint-Valentin
du vendredi 14 février & samedi du 15 février pour les retardataires.

la Mise en bouche

Fromage frais truffé,
Gressins aux deux Sésames
Champagne Brut Collin Olivier, 12,5cl

les Entrées

Ceviche de Bar, Vinaigrette Ginger,
Citronnelle & Fruits de la Passion
Chardonnay Louis Latour, Vin Blanc, 12,5cl

Carpaccio de Canard, melting pot de Betterave,
Foie Gras Porto en terrine

Domaine Berthier, Vin de France 'L'Instant Pinot Noir', Vin Rouge, 12,5cl

les Plats

Saint-Jacques à la plancha, variation Céleri,
Tonka & Pomme Granny, espuma de Crustacés & Chocolat Blanc
Menetou Salon, Maison Clément, Vin Blanc, 12,5cl

Veau cuit en basse T°, Topinambour truffé en deux façons,
Gremolata à l'Orange & Jus de Viande cacaoté

Menetou Salon, Maison Clément, Vin Rouge, 12,5cl

les Desserts

Framboise façon Victoria, Champagne, Yaourt & Maspain
Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla, Vin Liqueux, 12,5cl

Chocolat, variation Pamplemousse Rose & Timut
Hongrie, Tokaj Dry, Château Dereszla, Vin Liqueux, 12,5cl

JUSTE LE TEMPS DE S'AIMER À

l'office

la Saint-Valentin