

*Menu Saint Valentin*  
*Servi du 14 au 17 Février 2019 inclus*

*98.00 € hors boissons*  
*140.00 € boissons comprises*

*Menu unique le 14 au soir*

*Amuse-bouche :*

*Doêlée de Saint Jacques, mousseline de chou-fleur violet,  
truffe Mélanosporum*

*BOUR*

*Trilogie sur le foie gras et la carotte*  
*Chablis Premier Cru "Vaillons" 2015 Louis Moreau*

*BOUR*

*Filet de turbot sur sa peau, texture de mangue,  
Spaghetti de patate douce*  
*Givry "Flos de la Roche" 2016, Domaine Masse*

*BOUR*

*Tournedos de pigeon de Racan, choux, foie de canard et truffe*  
*Domard 2015, JM Souley*

*BOUR*

*Chèvre avec sorbet de Rocamadour,  
compotée de cerises griottes*  
*Ladoix 2015, G&P Ravaut*

*BOUR*

*Davlova Spahan, compotée de framboises,  
litchi au sirop léger et mousseline à la rose*