



# MENU SAINT-VALENTIN

14 FEVRIER 2020

**Tartare de Gambas au chutney de pommes,  
foie gras poêlé**

*(Pineau blanc, Domaine Piéguë)*

\*\*\*\*\*

**Saint Jacques rôties à la vanille, croustille de lard  
risotto carnaroli au parmesan**

*(Haute Côtes de Nuit Blanc, Domaine Delorme)*

\*\*\*\*\*

**Filet de veau en crumble de thym,  
jus à l'arabica, samossa de shiitakes**

*(Menetou rouge, Domaine Eric Louis)*

\*\*\*\*\*

**Coque meringuée à la rose, tuile chocolat,  
crèmeux aux fruits exotiques**

*(Crémant de Loire, Louis de Grenelle)*

Menu hors vins, poisson **ou** viande.....40 €

Menu hors vins, poisson **et** viande.....54 €

**Supplément avec vins .....15 € (3 verres)**

**Supplément avec vins .....20 € (4 verres)**