

*Menu de la Saint Valentin
14/02/2019*

Amuse bouche

Foie-gras,
Pain d'épices et Chutney d'abricots confits et fruits exotiques
Champagne comte Hugues de la Bourdonnaye

Lotte,
Choux Pak Choi, beurre monté au Yuzu
IGP Var, Domaine Croix Rousse, blanc, 2015

Ris de veau,
Aux amandes, déclinaisons de carottes, émulsion d'œuf truffé
Altesse, Domaine Dupraz, 2015 ou Chorey les Beaunes, Domaine Maratray-Dubreuil, 2017

Demie sphère de chocolat,
cœur de fruits rouges et litchi, croustillant breton
Porto Tawny Reserva, Passadouro

Mignardises

Menu 55€
Accord mets et vins (optionnel): 35€

Sur réservations