

Menu St Valentin

Accord mets et vins

79€

Mise en bouche
Champagne Haton

Croustillant de filet de caille, palets de pommes rôties au Pommeau
Chablis domaine Vrignaud

Ou

Raviole de homard grillé, neige de féta au piment d'Espelette
Chablis domaine Vrignaud

Côtes d'agneau en croûte de thym, crème de potimarron,
oignons en tempura
Haut médoc château la tonnelle

Ou

Filet de turbot, fondue de poireaux pomme curry,
sauce gingembre et ail noir
Menetou-Salon domaine Turpin

Assiette de 3 fromages
Crozes Hermitage signature

Charlotte

Biscuit rose, mousse de Champagne, coeur de framboise à l'eau de rose
Champagne Haton

Ou

Le coeur de St Honoré
Crèmeux yuzu, mousse chocolat lacté, compotée exotique
Champagne Haton

Mignardises
Café