

Menu st valentin 2023

Servi le mardi 14 soir, le samedi 18 soir,
le dimanche 19 midi

*Sur Réservation pour la table et pour le menu choisi qui peut être différent pour
chacune des convives d'une même table*

49€ / pers

Mis en bouche : Velouté de châtaigne

Entrées

*Tartare de St Jacques – Pomme Granny – ciboulette - cébettes
Ou
Tataki de bœuf sauce vierge*

Plats

*Filet de Bar – Siphon champagne – pickles d'oignons rouges
Ou
Souris d'agneau, confit au miel, thym, carottes et navets*

Trou Normand

Plateau de fromages

Dessert

*Trois chocolats
Tutti fruttis
Coupe de glaces*

BOISSONS

La carte des vins

Ou

Forfait Vins classique – 3 verres : 13€/pers

Un verre de Muscadet

Un verre de Côte de Blaye

Un verre de Bordeaux supérieur

Forfait vins plaisir – 3 verres : 19€/pers

Un verre de Bourgogne St Bris

Un verre de Bourgogne Gevrey Chambertin

ou

Un verre de Bordeaux St Emilion

Un verre de Bordeaux Graves

ou

Un verre de Bordeaux - Montagne St Emilion