

Menu du dîner de la Saint-Valentin

MENU À 155€ PAR PERSONNE

AVEC ACCORD METS & VINS - 8CL, 220€ PAR PERSONNE

Amuses Bouches

Terrine de Foie Gras de canard fermier de La Famille Papaix / gelée
de Rivesaltes Ambrée de 1985 / capucine

2018 - ARBOIS-PUPILLIN - DOMAINE DE LA BORDE LA MARCETTE"

Celeri rave confit comme un 1000 feuilles / truffes

2020 - JURANÇON - CLOS LARROUYAT "MÉTÉORE"

Féra Sauvage du Lac Léman

2017 - ALSACE GRAND CRU RIESLING - WEINBACH "SCHLOSSBERG"

Pigeon de Pornic rôti sur le coffre

2020 - ITALIE - VENEZIA GIULIA - RADIKON "RS20" - MAGNUM-

Fromages fermiers, supp. 12€

APPLE DES CIMES "GIVRE ET COING" - 10% , SUPPL. 10€

Le Légendaire "pur n'Gassa"

SAKÉ KENBISHI "ZUISHOU" - 15 ANS - 4CL

Mignardises

Truffe Mélanosporum d'Aquitaine, 15€/4gr