

Menu de la Saint-Valentin 2019

Assortiment de mises en bouche

Apéritif des amoureux

*Ravioles de foie gras de canard dans son consommé à la citronnelle,
petits légumes et herbes fraîches*

Auxerrois « Trois Châteaux » Domaine Kuentz-Bas

*Ballottine de lotte au chou vert, senteur safranée, bisque de crustacés et
mousseline de topinambour*

IGP D'oc Bergerie du capucin Domaine « Dame Jeanne » 2017

*Filet de canette laqué au miel et à l'orange, éclats de noisettes torréfiées,
gnocchis de potimarron et risotto de butternut*

Bordeaux supérieur Châteaux Roc de Levraut ,2016

La gourmandise des amoureux

Assortiment de mignardises