

Valentine's Day 45.00€

Entrée



Marbré de foie gras au Porto et à la truffe,
chutney d'oignons au miel et café

Carpaccio de Saint-Jacques de St-Malo fumée,
chou rouge et crémeux de wasabi

Plats



Pavé de Turbot poêlé au beurre d'agrumes

Filet de pintade farcie aux morilles

Dessert



Tartelette à la pistache et fleur d'oranger

Délice vanille noisettes



Valentine's Day

Blanc

Verre 12 cl



AOC Alsace "Riesling Via saint-jacques" , 2012 **5.80€**

Shieferkopf

Vins doux naturel rasteau "Doré", Ortas cave de Rasteau. **4.80€**

AOC Crozes Hermitage blanc " Les jalets"

6.20€

Domaine Paul Jaboulet Ainé 2023

Rouge

Verre 12 cl



AOC Pessac Léognan rouge Château Rochemorin, **6.70€**

Vignoble André Lurton 2019

AOC Rully rouge "Cuvée Alexandre" **6.40€**

Philippe & Didier Gaugey 2020

AOC Gigondas rouge " Reserve" Mont Redon 2019 **8.50€**

Bulles

Verre 10cl



AOC Crémant de la Loire Rosé brut " Cuvée Ciselée" Maison Monmousseau **5.60€**

AOC Champagne brut "Excellence" Malard

9.10€