

Dolce Valentine

(menu servi le samedi 10, mardi 13 et mercredi 14 février).

Mises en bouche apéritives.

Champagne Louis Roederer brut premier.

Carpaccio de homard et anguille fumée , salade et crémeux céleri /fenouil.

Vacqueyras blanc, domaine de Clos de Cazaux .

St Jacques poêlées, structures de chou-fleur et chou pointu, bisque de barbes.

Menetou Salon , domaine Teiller.

Macaroni gratiné à la mimolette, sot l'y laisse de volaille et artichaut barigoule.

Les glacières, Côtes du Roussillon, domaine Gardies .

Veau du limousin cuit à basse température, persil tubéreux et noix de macadamia, jus de veau au Xéres.

Hautes Côtes de nuits « Dame Huguette », domaine Nuiton Beaunoy.

Ananas confit, crémeux à lait de coco, biscuit au citron vert et sorbet shiso rouge.

Javier Sanz « semidulce » DO Rueda, verdejo.

Café et gourmandises.

Prix du menu all in (Coupe/vins/eaux/café) : 130€.

Menu « tout Champagne » + 20€. Dolce Valentine

(menu servi le samedi 10, mardi 13 et mercredi 14 février).