

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

AMUSE-BOUCHE

Duo de cube de foie gras croustillant, chutney de poires au safran.

 *Pinot blanc 2022 - Marc Ramu*

ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques snackées,
bouillon corsé à la truffe, brunoise de céleri.

 *Hermine Blanche 2021 - Bernard Bosseau*

PLAT

Suprême de volaille fermière rôti, jus au vin jaune du Jura et morilles, mousseline de perle de noirmoutier aux herbettes, carottes glacées au miel.

 *Sancerre 2019 - Vacheron*

FROMAGE

Saint-Amour à la marmelade de fruits rouges.

 *Vin orange - Bernard Bosseau*

DESSERT

Cœur fondant chocolat framboise, gelée passion, sablé Breton.

 *Le Nectar 2020 - Les Curiades*

70 CHF

110 CHF accord mets et vins (1dl/verre)

