



# Menu Saint Valentin

Lundi 14 février 2022



*1 apéritif, 1 entrée, 1 plat, 1 dessert, 1 bouteille de vin pour 2 personnes, mignardises*  
**105 € par personne**

*Coupe de champagne De Venoge Brut Select*

*Rillettes de tourteau*

*Au choix*

*Dégustation d'huîtres de Marennes Oléron (3 Fines de Claires n°3, 3 Gillardeau n°2, 3 Gillardeau n°3)*

*Carpaccio de Saint-Jacques de Port en Bessin, huile de noix, agrumes et poivre de Timut*

*Crème de topinambours à la truffe noire Tuber mélanosporum du Vaucluse, œuf bio parfait*

*Au choix*

*Turbot rôti pour 2 personnes, cassolette de légumes oubliés, sauce champagne*

*Quasi de veau du Ségala, Label Rouge, cuit au sautoir, gratin de macaroni, jus acidulé*

*Risotto crémeux à la truffe noire tuber Mélanosporum*

*Au choix*

*Soufflé au chocolat noir grand cru*

*Tarte amandine, poire et miel, sorbet de la Maison Pédone (Maître glacier)*

*Vacherin mandarine, cacahuètes et verveine*

*Vins sélectionnés :*

*Domaine des Gravennes 2020, vin blanc de La Vallée du Rhône*

*Château La Source de Jouvente 2015, Graves, vin rouge de Bordeaux*



*Prix nets*