



shutterstock 248418626

Saint Valentin à l'Albatros !



Coupe de Champagne Besserat de Bellefon Blanc ou Rosé

Crème de Potiron et éclats de Châtaignes

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigre d'Agrumes et Fruits exotiques
(*Riesling Maison Sip, Blanc*)

Ou

Belles Huîtres Chaudes aux petits légumes et Crème aux perles de Hareng Fumé
(*Muscadet Sèvre & Maine, « La Griffe » de Bernard Chereau, Blanc*)

Ou

Escalopine de Foie Gras de Canard poêlée, Tuile de pain d'épices
(*Saint-Joseph « Deschants » Maison Chapoutier, Rouge*)

½ Homard Grillé, émulsion de Carottes et Gingembre, Risotto à l'encre
(*Bordeaux « Château Pierrail », Blanc*)

Ou

Pavé de Bar, crème de Truffes noires du Ventoux, Cromesquis de Pommes de terre
(*Pouilly Fumé « Baron La Doucette », Blanc*)

Ou

Grenadin de Veau rôti, Shiitackés et Légumes oubliés à la Fleur de sel
(*Mareuil Fiefs Vendéens, « Domaine de la Cambaudière », Rouge*)

Brie Surprise, verdure à l'huile de Noisettes

(*Saumur Champigny « Le Blason de Pamay », Rouge*)

Pavlova

Ou

Dolce Cherry

(*Coupe de Champagne*)

Café, Thé ou Infusion accompagnés de Douceurs Sucrées...

Menu 69,00 Euros - hors Boissons

Ou 85,00 Euros avec l'Accord Mets & Vins***

***Vins sélectionnés pour une belle association avec les plats ; 1 verre par plat est inclus dans la formule « Accord Mets et Vins »

document non contractuel – le contenu peut varier légèrement en fonction de nos approvisionnements -