



shutterstock 24818016

# 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 Griffle » 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, Shiitakés 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 €uros - hors Boissons  
Ou 85,00 €uros 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 -