

Menu Saint-Valentin*

La
Coupe des
Amoureux
8€

43€ TTC / PERSONNE

Hors boisson

(Amuse bouche/entrée/plat/dessert)

Entrée au choix

Royal de foie gras de canard et son velouté de châtaigne

ou

Saint-Jacques rôties aux pommes, crème au cidre Bio « La Hunaudaye »

Plat au choix

Brochette de lotte et crevettes, purée de panais, jus vert aux herbes fraîches

ou

Magret de canard rôti aux fruits du cassissier, cœur de sucrose braisé

Dessert au choix

Pavlova au chocolat et coulis de framboises

ou

Finger de biscuit joconde, mousse aromatisée
à la menthe et morceaux d'ananas

Accords Mets & Vins* - Verre de 12cl -

Afin de sublimer votre repas, nous vous proposons...

Verre à 8€ TTC / Forfait 3 verres à 24€ TTC par personne

Pour l'entrée...

Malvoisie - Les 3 Lézards 2022 ou Crozes Hermitage - Les Chenêts 2019

Pour le plat...

Montagny 1^{er} Cru - Les Coères 2020 ou Pessac Leognan - Chevalier de Pompignac 2019

Pour le dessert...

Sancerre blanc Michel Laurent - Grande Réserve 2020 ou Crémant de Loire rosé - Domaine de la Prévoté

*Offres «Menu» et «Accords mets & vins» valables midi et soir du 14/02/2024 au 18/02/2024, sur réservation et suivant disponibilités.
Service assuré de 12h à 14h & de 19h à 22h. Menu payable à la réservation, non remboursable. Prix nets exprimés en euros et TTC - Service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.