



Menu de la Saint Valentin 58 €

*Duo de lentilles vertes du Berry en écrasé et son foie gras poêlé à l'émulsion
d'huile de noisette et vinaigre balsamique
Basilicata « Re Manfredi »*

Ou

*Saumon rougi façon gravelax, crème au raifort et pesto d'herbes
Basilicata « Re Manfredi »*



*Cuisse de volaille Label rouge poché à l'ancienne, sauce Albufera truffé
Pomme parmentière & persil plat
Vouvray sec « cuvée Bois Soleil » ou St Nicolas de Bourgueil « Les Gravières »*

Ou

*Filet de loup rôti à la badiane, coulis de crustacé et légumes braisés
Vouvray sec « cuvée Bois Soleil » ou St Nicolas de Bourgueil « Les Gravières »*



*Duo de glace Bailey's & Fraise façon vacherin
Coupe de Moscato d'Asti « Primo Baccio »*

Ou

*Délice au chocolat et cerise Amarena
Coupe de Moscato d'Asti « Primo Baccio »*

Accord Mets | Vins supplément 15 €