

Menu de la Saint Valentin

Ambiance musicale par Olivier Rouquier

Sélection de canapés

~~~

Tourteau, pamplemousse et avocat  
Grave - Château Villa Bel Air 2018

~~~

Risotto végétal et boutargue
Alsace - Riesling Reserve Trimbach 2021

~~~

Saint Jacques snackées, espuma passion et sauce au champagne  
Condrieu – Pierre Gaillard 2020

**OU**

Filet de Bœuf Angus fumé, betterave en texture et jus truffé  
Pauillac - Baron Nathaniel Baron Philippe de Rothschild 2017

~~~

Le reblochon façon comptemporaine, noisette et sa gelée de whisky

~~~

Sorbet au champagne et coulis de fruit rouge

~~~

Entremet « Love » aux fruits exotiques et sa coupe de
Champagne Rose - Laurent Perrier

~~~

Mignardises

Menu en 5 services 85 €

**Avec accord Mets et Vins 110 €**

Offre Couple

**Deux menus accompagnés d'une bouteille de Champagne  
« Laurent Perrier » Rosé 250 €**