

MENU

Saint-Valentin

Vendredi 13 et samedi 14 février



FRAICHEUR

Mises en bouche

TERRE ET MER

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques, légumes racines

Velouté de potimarron-châtaignes, œuf parfait

D'ICI ET D'AILLEURS

Magret de canard aux fruits rouges, légumes rôtis

Esturgeon de Sologne, déclinaisons de betterave, beurre blanc

EN DIRECT DE LA FERME

Mousse de chèvre aux herbes fraîche, cœur à la rose (1 pour 2)

FONDU D'AMOUR

Mousse au chocolat chaude, praliné, sorbet

Praluline perdue, jus de framboise

GORUMANDISE

Mignardises et douceurs

Avec cocktail maison offert 65
Accord mets et vins 85
(3 verres 8cl + boisson chaude ou liqueur)

Uniquement sur réservation

Prix nets TTC en euros - service compris

LES 3
CHEMINS