

Menu de la Saint Valentin

Dimanche 14 février 2010

Duo d'amuse-bouches

Champagne Mailly Grand Cru

Sphère et marbré de foie gras de canard au chocolat épiceé

tuile au grué, crème balsamique au cacao

Loire, Vouvray moelleux, Lemaire Fournier 2003

Noix de Saint-Jacques rôties, purée de panais

meuble de bœuf et cappuccino de racines

Bourgogne, Chablis, Chanson 2007

Cannelloni et selle d'agneau panée aux herbes

scorsonères et nuage de topinambours, jus de braisage

Bordeaux, Médoc, Les Tours de Charmail 2006

Macaron exotique

Vin pétillant, Jean-Paul Brun, FRV 100

*Eaux minérales, café ou infusion accompagnés de mignardises
taxes et service compris*