

# Menu Saint-Valentin

## Duo d'Amuse-bouches

Cocktail Maison ou Champagne Rosé Devaux Cœur des Bar

ooooo

## Langoustine en Nage iodée/Caviar Osciètre de Neuvic/Consommé corsé Tartare d'Algues

Sancerre Les Sens Fabienne et Benoit Godon-Reverdy 2023

ooooo

## Foie Gras des Landes grillé/Truffe Noire fraîche « Tuber Melanosporum » Betterave/Gel de Sauternes/Sauce Meurette Jurançon Historique Bellegarde 2021

ooooo

## La Pêche Sauvage du moment/Pomme de Terre onctueuse /Sucrine/Cresson/Noisette Puligny Montrachet Les Enseignières Domaine Bachelet-Ramonet 2023

Ou

## Presa de Porc Iberique Bellota/Raviole de Chou Chinois/Chorizo Patate Douce/Jus d'Ail Noir Château de Ferrand Grand Cru Classé 2015 (en Magnum)

ooooo

## La sélection de Fromages affinés au Lait Cru à partager

ooooo

## Textures légères de Chocolat/Courge Kabocha/Pralin Gel de Vin Rouge au Pain d'Epices Vieux Pineau des Charentes 10 ans d'âge Famille Raby

ooooo

## Mignardises

150 € par personne

Le tarif comprend le menu en 6 services, l'apéritif et une dégustation de 4 jolies appellations.

Réservation au 05 57 74 46 33

Un acompte de 50 % vous sera demandé afin de confirmer votre table.