

# Diner Saint Valentin

Assortiment de mise en bouche

Pré-entrée

Pressé de foie gras en gelée de pomme verte sur son  
sablé noisette et pickles de céleri

\*Château Marmorières, AOP La Clape, Les Pinèdes blanc, 2022

Noix de Saint Jacques snackée à la plancha  
espuma de céleri au lait de coco et crème de crustacé

\*Vigné-Lourac, IGP Côtes du Tarn, Chardonnay Prestige, 2022

Filet de canette basse température, jus brun à l'huile de  
truffe, croustillant de pomme de terre à l'estragon

\* Côtes Chalonnaise, AOP Bourgogne, Vignerons de Buxy, 2022

Sphère fruits de la passion, insert pamplemousse  
et son biscuit croustillant praliné chocolat

Menu en 6 services 62€

\*Accord mets & vin 3 verres 19€

