

MENU SAINT—VALENTIN



Crèmeux d'Edamame, nuage de soja

**Queues de Langoustines cuites au bouillon,
Risotto de carottes et cèleri, jus de bisque et espoumas**

IGP Pays de L'hérault, Moulin de Gassac, Cuvée Faune

**Filet de Bar de ligne,
Mousseline de panais et fondue de poireaux à la crème,
sauce citronnelle gingembre**

AOC Chinon, Le Temps des Cerises, Domaine de la Noblaie

**Cœur St Valentin by Alain Chartier :
Biscuit sablé moelleux amandes rose, insert confit framboise,
crème légère Vanille de Madagascar**

AOC Champagne, Michel Genet Grand Cru, Blanc de Blanc

50.00€ hors boisson
(+30€ accord mets & vins & eau minérale)