

# Menu de la Saint Valentin



Menu unique servi le 14  
février 2020, pour le dîner à  
partir de 19h sur réservation.

## Menu « Valentin »

49,00 € / Pers.

Comprenant la mise en bouche et son apéritif, une entrée au choix, un plat au choix et un dessert pour deux personnes (le dessert étant destiné à deux personnes, s'il est pour une seule personne un supplément de 3€ sera facturé)

## Menu « Accord mets & vins »

65,00 € / Pers.

Comprenant le menu « Valentin » + un verre de vin par plat

## Menu « Champagne »

74,00 € / Pers.

Comprenant le menu « Valentin » + une bouteille 75cl de champagne pour deux personnes

## MISE EN BOUCHE

Un peu d'amour à partager

Champagne Brut - Joseph Fagot « Carte Blanche » - 10cl

\*\*\*

## WEEK-END ROMANTIQUE EN BORD DE MER...

Carpaccio de Saint-Jacques au Citron Vert & Perles de Yuzu

Pouilly-Fumé – Domaine de Ladoucette 2017 – 10cl

OU

## EXCURSION EN AMOUREUX EN SUD- VENDEE...

Foie Gras de Vouvant, Tuile au Sésame noir & Chutney de Pommes de la Maison Aubineau

Châteauneuf-du-Pape Blanc – Château de la Gardine 2016 – 10cl

\*\*\*

## BALLADE SUR LA PLAGE DE L' AIGUILLON-SUR-MER...

Pavé de Bar Sauvage, Fenouil confit, Tombée d'Epinards au Beurre  
& Crème aromatisée à la baie de Genièvre

Menetou-Salon « Tradition » Rouge – Domaine Chavet 2017 – 10cl

OU

## MAIN DANS LA MAIN, EN FÔRET...

Filet Mignon de Veau, Crème de Morilles & Gratin de Pomme de terre Truffé  
Pomerol « Jardin de Petit Village » - 2nd vin du Château Petit Village 2014 – 10cl

\*\*\*

## PLATEAU DE FROMAGE (hors menu +8.50€)

\*\*\*

## TÊTE A TÊTE SUCRÉ...

Cœur à partager, Chocolat & Framboise

Maury « La Cerisaie » - Domaine des Schistes 2013 – 5cl