



ENTREE



Duo de foie-gras de canard, terre et mer, marmelade d'agrumes au poivre de Malabar
duck foie-gras, land and sea, citrus marmalade with malabar pepper



nous vous recommandons sur cette entrée notre sélection servie au verre

Côteaux du Layon 1^{er} cru – Domaine des 2 Vallées - *cuvée Chaume* : au verre 8cl – 5^{50€}

OU

Saumon mi-cuit juste saisi, mousse légère de panais aux douces épices et caviar de Sologne
half-cooked salmon, sweet spices parsnip mousse, local Sologne caviar

PLAT



Tournedos de bœuf de nos pâturages aux baies de cassis,
le fruit défendu et pomme vitelotte au parfum de sésame
local beef with blackcurrant berries, forbidden fruit and sesame-flavored vitelotte potato



OU

Lotte bretonne rôtie à l'arête et chapelure de noisette,
ravioles Del Amor à l'encre de seiche, émulsion de Noilly Prat à la ciboulette
roasted monkfish with hazelnut crumbs, ravioli dell'Amor with cuttlefish ink, Noilly Prat chives cream

DESSERT



Cœur caché, saveur de cerises et passion de toujours, craquant blanc de blanc
Hidden heart, cherry flavor and crispy white



dégustation en accords mets/vins – prix/pers.

15€

2 verres -12cl- au choix servis sur l'entrée et le plat

Chinon – Jean Maurice Raffault

2013 *au verre 8€*

Saint-Amour – Château de Belleverne – *la madone*

2016 *au verre 8€*



notre recommandation sur ce menu – prix à la bouteille 75cl

Chinon – Jean Maurice Raffault

2013 34€

Côte de Blaye – Château Haut-Bertinerie

2010 45€

Saint-Amour – Château de Belleverne – *la madone*

2016 38€

Saint-Emilion Grand Cru – Château Simard

2008 56€

Le menu de Saint-Valentin : 42€

pour toute information complémentaire : 02 54 79 96 44

