

Menu Romantique

58 €

Apéritif spécial St Valentin « Cœur Pétillant »
ou Cocktail pétillant sans alcool et sa mise en bouche

* * * *

Velouté de lentilles rose du Berry, foie gras de canard en lamelles crues et pépites poêlées,
Bâtonnets de pomme Granny citronnée, soupçon d'huile de truffe

Accompagné d'un verre de Quincy « Domaine Mardon » 2009

Ou

Voyage en Norvège...

Partez sur une rillettes aux 2 saumons et brin d'aneth

Faites étape sur un bavarois de saumon fumé

Et finissez par notre crème brûlée au saumon

Accompagné d'un verre de Pouilly fumé « Domaine Thibault » 2009

* * * *

Filet de canard poêlé, jus aux épices douces et miel du Gâtinais accompagné de sa poire pochée

Accompagné d'un verre de Cahors « Château Lamartine » 2006

Ou

Déclinaison de Noix de coquille St Jacques en 3 Cuissons...

... rôti au beurre Maître d'hôtel, pochée au court bouillon

et juste saisie au sel de Guérande

Accompagné d'un verre de Sancerre Blanc « Domaine André Dezal » 2009

* * * *

Mille feuilles au Brie de Meaux, verdurette à l'huile parfumée à la truffe

Accompagné d'un verre de Cahors « Château Lamartine » 2006

* * * *

« Picorette Gourmande ! »

Composée d'une tartelette au chocolat du Venezuela, moussé d'ananas à la Pinacolada, succès aux
framboises et son Macaron

Ou

Coupe Williamine

Sorbet poire et Poire williams

Menu unique servi le lundi 14 février au diner