



## Menu St. Valentin

Raviole de betterave et ricotta parfumée à la sauge et crème Fontina

*Meursault, 2020, Florence Cholet (14,80€/verre)*

\*\*\*

Pavé de bar sauvage à la Grenobloise, citron vert, câpres et noix, crème de pommes de terre truffées

*Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot-Les Petits Clos, 2020, Bouard-Bonnefoy, (18,60€/verre)*

\*\*\*

Veau fondant, blettes au paprika fumé, pignons de pin grillés, tomates séchées, risotto à la courge

*Volnay 1er Cru Les Caillerets, 2017, Rebourgeon – Mure (17,60€/verre)*

\*\*\*

Chou craquelin au champagne et framboise, eau de rose, ganache au chocolat blanc

*Coupe de Champagne 1<sup>er</sup> Cru Prestige Vieilles Vignes, Domaine Duménil (15,00€/coupe)*

\*\*\*

Mignardises

*Menu à 84€*

## Végétarien

Raviole de betterave et ricotta parfumée à la sauge et crème Fontina

*Meursault, 2020, Florence Cholet (14,80€ /verre)*

\*\*\*

Œuf mollet croustillant, crème de pommes de terre truffées, salade mesclun et jeunes pousses, réduction balsamique fruitée

*Meursault, 2020, Florence Cholet (14,80€ /verre)*

\*\*\*

Risotto à la courge butternut, gel de mandarine, émulsion de marrons, blettes au paprika fumé, pignons de pin grillés, tomates séchées

*Volnay 1er Cru Les Caillerets, 2017, Rebourgeon – Mure (17,60€/verre)*

\*\*\*

Chou craquelin au champagne et framboise, eau de rose, ganache au chocolat blanc

*Coupe de Champagne 1<sup>er</sup> Cru Prestige Vieilles Vignes, Domaine Duménil (15,00€/coupe)*

\*\*\*

## Mignardises

*Menu à 62€*