

# Menu Saint Valentin

## La mise en bouche

Bisque de squille

*Accord: 1 verre de Neo Nervis – Vin de France 2020*

## L'entrée

Œuf parfait, crémeux de topinambour

*Accord: 1 verre Château de Jonquières La Baronnie- IGP  
Saint Guilhem le désert 2020*

## Le plat

Grenadin de veau snacké, jus aux shitakés  
Vitelottes et courge spaghetti

*Accord: 1 verre de La Tour de Gaigne, Cuvée 24 – AOP  
Duché d'Uzès 2019*

## Le dessert

Entremet chocolat et orange sanguine

*Accord: 1 coupe de champagne Joseph Perrier Brut*

## Les mignardises

Macarons

**49€**

*Hors boissons*

**75€**

*Boissons comprises*

*La bouteille de champagne  
Joseph Perrier Brut 75cl **60€***

*La liste des allergènes est disponible sur demande*

Prix en € - Taxes et service compris - Origine vandes : France  
La Maison n'accepte pas les chèques  
Modes de règlement : espèces, carte bancaire, tickets restaurant