Menu de la Saint Valentin le 14/02/2020

Amuse-bouche

Entrées

Foie gras au noix mi- cuit, pain de seigle bio et chutney de fruits secs
Domaine de la Touraize, Arbois Savagnin « typé »

et

Langoustine juste saisie, condiments radis, Wasabi, émulsion Yuzu
et jeunes pousses
Domaine Jérémie Huchet, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Chemin des prières

Plats

Noix de Saint Jacques, risotto de céleri à la truffe de la maison Galis
Domaine Art'Mas, AOC Côte du Rhône village Visan, il était une fois

et

Pigeon des Dombes en 2 façons, déclinaison autour du maïs, pommes et poires,
betterave et jus réduit au whisky du Domaine des Hautes Glaces
Domaine de l'A, AOC côtes de Castillon, 2014

Fromages

Dégustation de fromage de la fromagerie tête d'or
Domaine Prapin, AOC coteaux du lyonnais, Antica

Prédessert

Dessert

Cœur à partager aux poires, marrons et chocolat, coulis vanille intense
Champagne Comte Hugues De La Bourdonnaye, Grande réserve, brut nature

Mignardise

Menu seul : 72€
accord mets et vins : 38€