

Menu De la Saint Valentin

Flûte de Champagne Brut Domaine Laherte

Artichaut, Échalote grise et Réglisse

Dans l'esprit d'une salade, épices de noisette et copeaux de foie gras fumés

Arbois Savagnin « Autrement » 2016 Jérôme Arnoux

Escargot du Petit Mercey de Catherine Bonvalot

Cannelloni de capucines tubéreuses et émulsion de chou rave au genièvre

St-Jacques, endive et poivre de Danané

Concassé de pleurotes, feuilles de chicorée à l'huile de tournesol

Côtes-du-Rhône Blanc 2015 Jean-Paul Jamet

Porcelet et coriandre

Pressé de rutabaga aux graines de coriandre et oignons grelots farcis

Maranges Rouge 2013 Domaine Sextant

Les Affinés du Pays Comtois et de France

Chocolat et baies de Sansho

sur un lit de fruits exotiques et sablé aux grués de cacao et noisettes

Vin de France Pétillant Nature « Le Foutre d'Escampette » Domaine de l'Octavin

180€

(Boisson chaude et eaux minérales comprises)

Menu servi sans accord mets et vins à 122€