

Nos deux établissements vous accueillent toujours avec plaisir depuis maintenant de nombreuses années en ce jour spécial de la Saint Valentin nous vous proposons un menu de fête autour de tous les plats qui ont fait notre renommée.

*La vraie cuisine est celle dont on ne se fatigue jamais
Après un repas parfait, il faut garder l'impression qu'on serait capable de recommencer
C'est un peu comme après l'amour !
.....mais ceci est une autre histoire*

Maurice-Edmond SAILLANT dit CURNONSKY
Prince des gastronomes
(1872-1956)

MENU

Coquille Saint jacques, betterave crue légèrement acidulée crème réduite au parmesan

Homard au gingembre

Turbot rôti au beurre demi-sel, endives caramélisées et émulsion à la citronnelle

Pigeon au sang en crapaudine, légumes oubliés cuisinés dans un beurre de foie gras

Tarte soufflée aux agrumes

Truffes coulantes au chocolat « Guayaquil »

AOC Champagne Brut Rosé Henri Abelé

*2014 AOC Anjou « Françoise »
Domaine Thierry Boudignon*

*2015 AOC Gevrey –Chambertin « Vieilles Vignes »
Domaine Rossignol Trapet*

*2013 Riesling Spätlese Halbtrocken Bacharacher Posten
Weingut Ratzenberger*

Eaux minérales et café

Menu tout compris 160€ TTC