



AMOUR BLANC

Dîner de la Saint-Valentin

MERCREDI 14 FÉVRIER 2024

135 €

accord mets et vins* 190 €

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE

œuf de Célestine, héliantis, seigle soufflé
Sancerre « Vieilles Vignes » 2022, Vincent Gaudry

COUTEAUX DE PLONGÉE

persil, citron confit, crème épaisse
Anjou « Ronceray » 2020, Bellargus

TRUFFE FLEUR DE LOIRE

feuilleté, foie gras, chou pointu
Arbois « No Sin Tou Tsefs » 2020, Fumey-Chatelain

SOLE DE PETIT BATEAU

en croûte d'estragon, poireau brûlé
Bourgogne « Côte D'Or » 2021, Michel Bouzereau

FILET DE BŒUF MONTBELIARDE

céleri, cresson, moutarde d'Orléans
Côte-Rôtie « Fructus Voluptas » 2021, Jamet

BERGAMOTTE DE NOTRE SERRE

en crémeux et confit, biscuit, glace au lait d'amande
Champagne « Des Jours et des Muids », Paul Gosset

Ce menu a été créé par Christophe Hay, Baptiste Ingouf avec la participation de Corentin Poyau et leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.