

## MENU DE LA SAINT VALENTIN 2019



90 € TTC prix net  
(apéritif , vin et eau compris)  
ou choix à la carte habituelle



Coupe de champagne De venoge  
et ses amuses bouche prestige

-----

Foie gras de canard entier mi-cuit aux 4 épices  
poire confite au porto vieux, toast de pain des  
gaults

-----

Sorbet pomme verte au Calvados VSOP

-----

Chateau filet de boeuf Rossini (France) cèpes et  
truffe saisi au bois aromatique, riz noir aux morilles

ou

Filet de turbo à la graine de fenouil  
purée de cèleri à la truffe

-----

Café de Colombie gourmand  
(mini fondant au chocolat, cheese cake,  
tarte fine aux pommes, crème brûlée flambée)

VIN et EAUX compris (1 bout/ 2 pers)  
BORDEAUX Château Maucaillou 2014 ou  
Bourgogne blanc POUILLY FUISSÉ 2016

Eaux : Evian ou VOSS gazeuse

CONCERT QUARTET JAZZ LIVE  
Patrice contrebasse, Thierry tardieu drums,  
Sourdeix piano, Sylvain Sourdeix sax