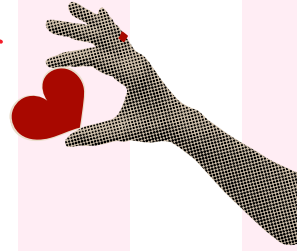


Suggestions Saint-Valentin




ENTRÉE

Noix de Saint-Jacques snackées, éclats de noisettes torréfiées, panais, émulsion Champagne **15.00€**

 *Champagne Blanc de Blancs Brun de Neuville 12cl : 12.00€*

PLAT

Magret de canard Origine France, sauce miel romarin, purée de pommes de terre **25.00€**

 *Pessac-léognan AOP Le Colombier de Brown, Château Brown 12cl : 9.00€*

DESSERT

Coulant au chocolat, cœur framboise, sorbet framboise **9.00€**

 *Mas Amiel Maury Vintage 12cl : 7.00€*

