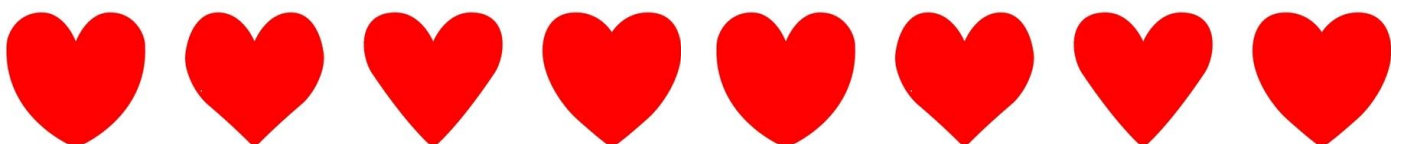




**Samedi 14 Février**

*Joyeuse*  
**St Valentin**

***Menu** autour de la truffe noire de Touraine et  
du champagne Sourire de Reims,  
cuvée exceptionnelle*





## **Menu à 149 €**

*une entrée + un plat + un dessert +  
une bouteille de champagne (une pour 2) + eaux minérales + café*

Crème de choux fleurs au curry

### **Entrées : (au choix)**

**Œ**ufs bio brouillés à la truffe noire de Touraine (tubermelanosporum)

**C**onsommé de homard, céleri et truffe noire de Touraine  
(tubermelanosporum)

**C**arpaccio de noix de Saint Jacques de la baie de Seine, avruga,  
œufs de saumon , huile d'olive

### **Plats : (au choix)**

**P**avé de bar saisi, beurre blanc, déclinaison de choux fleurs

**D**odine de pintade fermière aux truffes, mousseline de pommes de terre, champignons

**R**isotto au safran, tome de Rodez

### **Desserts : (au choix)**

**P**rofiterole géante à partager, glace noisette du Piémont,  
sauce au chocolat chaud

**C**rêpes flambées au vieux Calvados, pomme confite au beurre Tatin

**S**oupe de clémentines, sirop aux épices douces, sorbet mandarine

**Champagne sélectionné** : (une bouteille pour 2 personnes)

Le sourire de Reims de la maison Abelé , brut 2013  
Cuvée exceptionnelle

Eaux minérales

Café & mignardises

