MENU DE SAINT-VALENTIN

APÉRITIF

Une coupe de Champagne
ou
Un cocktail sans alcool

ENTRÉE

Foie Gras de Canard à la Truffe fraîche de Bourgogne fait maison
ou
Saumon Gravlax fait maison
ou
Ravioles à la Truffe Blanche sauce crème et Truffes Fraîches de Bourgogne

PLAT

Magret de Canard aux Champignons frais
ou
Ravioles à la Truffe Blanche sauce crème et Truffes Fraîches de Bourgogne
ou
Suprême de Poulet sauce crème et Truffes Fraîches de Bourgogne
ou
Côte de Bœuf grillée Black Angus, Frites maison et Salade pour 2 personnes
(supplément de 12€ dans chacun des menus)

DESSERT

Profiteroles au Chocolat Chaud Maison
ou
Baba au Rhum Maison la Recette de « Mamie de Blois »
ou
Tarte Tatin Maison avec son petit pot de Crème Fraîche
ou
Moelleux au Chocolat Maison
ou
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon
ou
Fromage à la Truffe fraîche de Bourgogne

Ce Menu à 110€ par personne comprend un apéritif au choix, une entrée au choix, un plat au choix et un dessert au choix.
Il est valable le 14/02/2026 au soir pour une personne, il n’est pas possible de choisir à la carte.