



« La Saint-Valentin au Château »
Vendredi 14 Février 2025 déjeuner et dîner
Samedi 15 Février 2025 déjeuner



Menu à partager « TOI ET MOI »

Les bonbons à dévorer en trois textures, croustillant, moelleux, acidulé

Les Préliminaires...

Dôme de Homard, chutney de mangue, « chaud chaud chocolat » au piment d'Espelette et gingembre

Le Veau de Lait en tataki, confit de betterave « écarlate » et saveur café

La Noix de Saint-Jacques Française en « rouge et noir », chou-fleur et truffe Mélando

Le Filet de Rouget en croûte de chorizo « red », purée de maïs et popcorn, tuile de riz

Le Cœur de Neufchâtel farci aux agrumes et pain d'épices

Le « Toi et Moi » Mac'Cœur en feuille à feuille passionnément

Sucrieries pour les Gourmands

Menu en 6 mouvements à 95,00 € par personne hors boissons

Notre suggestion de vins au verre pour associer vos mets :

Sancerre Les Monts Damnés 2021 Henri Bourgeois	10,00 €
Côtes du Rhône 20215 Domaine Jamet	10,00 €
Château de Barbe Blanche 2015 Lussac-Saint-Emilion en magnum	10,00 €
Viré-Clessé « La Barre » Levroulé 2017 Domaine Michel	10,00 €

Accord mets et vins, soit 4 verres : 40,00 €