

Menu Saint-Valentin

Interprétation du millésime 2015 :

Foie gras d'oie, agrumes et curry royal.

Le verjus de Sauternes :

Homard bleu, gnocchi de butternut et safran.

Le sarment de vigne :

Wagyu massé au Sauternes champignons et panais.

Le fromage de maître Antony :

Mont d'or, Sauternes boisé et truffe.

Le Sauternes cinquantenaire :

Ananas victoria, poivre de Timut et vanille.

295 € TTC 4 plats dont dessert

345 € TTC menu complet

