

## 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 maitre Antony :**

Mont d'or, Sauternes boisé et truffe.

\*\*\*

### **Le Sauternes cinquanteaire :**

Ananas victoria, poivre de Timut et vanille.

295 € TTC 4 plats dont dessert

345 € TTC menu complet

