



# MENU SAINT VALENTIN

66 € PAR PERSONNE  
SERVI JEUDI 14 FEVRIER 2019  
SUR RESERVATION

## COCKTAIL MAISON

LIQUEUR ROYALE DE CHAMBORD & CREMANT DE LOIRE

&

## MISES EN BOUCHES

OEUF COQUE EN CAPPUCINO D'EPICES DOUCES, REDUCTION DE VINAIGRE D'ORLEANS  
CORNET MOUSSE DE POISSON DE LOIRE FUME, GEL DE CITRON BERGAMOTE

FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DE LA FAUBONNIERE CUIT AU TORCHON,  
INFUSION VANILLE BOURBON ET HERBES SAUVAGES

---

L'ESTURGEON DE SAINT VIATRE EN DEUX TEXTURES, ET LE CAVIAR DE SOLOGNE,  
LEGUMES DE SAISON, JUS MOUSSEUX AUX ALGUES

---

LA POIRE ET LE CHOCOLAT SAO TOME 70% EN MOUSSE LEGERE, BISCUIT FEUILLANTINE ,  
SORBET CHOCOLAT, CONDIMENT PAMPLEMOUSSE NOISETTE