



#hauterivroch_248118016

Saint Valentin à l'Albatros !



Coupe de Champagne (offerte)

Les Amuse-Bouche de notre Chef Frédéric

Tartare Terre et Mer , Jeunes Pousses, Mousse de Betteraves
(Provence « Château du Galoupet » Cru Classé, Blanc)

Ou

Mousseline de Homard, Emulsion de Cresson, Caviar d'Aquitaine
(Alsace, Riesling « Domaine Sipp », Blanc)

Noix de Saint Jacques Snackées, Touche de Vanille, Risotto Crémeux
(Bordeaux « Château Pierrail », Blanc)

Ou

Filet de Bœuf de Monsieur Chagneaud, Cocotte de Légumes au Beurre d'Oignons Rouges, Sauce Truffe
(Mareuil, Fiefs Vendéens, « Château Marie du Fou », Rouge)

Brie Surprise, Mâche d'Ici
(Oléron, « Perle Noire » Rouge)

Pavlova, Crémeux de Citron Yuzu, Tuile Croustillante au Gingembre

Ou

Charlotte aux Poires & Chocolat des Caraïbes

Café, Thé ou Infusion accompagné d'une Douceur Sucrée

Menu 69,00 €uros - hors Boissons

Ou 85,00 €uros avec l'Accord Mets & Vins***

***Vins sélectionnés pour une belle association avec les plats ; 1 verre par plat est inclus dans la formule « Accord Mets et Vins »

Document non contractuel – le contenu peut varier légèrement en fonction de nos approvisionnements -