

Une Autre Histoire

Commence et vous propose

Son Menu Saint Valentin

Ce menu sera servi les soirs du mercredi 14, vendredi 16 et samedi 17 février.

Coupe de bulles - Champagne (avec la sélection vins)

*** **

Quenelle de mousse de foie gras sur son croustillant de Kadaïf....

et

Tartare d'espadon mariné aux agrumes, crème légèrement citronnée au caviar Avruga...

Côtes de Catalanes L'Infini de Jonquière d'Oriola 2022 - 100% Chardonnay

*** **

Cassiolette de Sot-l'y-laissez de volaille et ris de veau, aux pleurotes de notre amis Thomas...

et

Croustillant de joue de lotte aux herbes fraîches, Salpicon de Gamberro Rosso et coques...

Graves - Château Tourteau Chollet 2020 - 55% Sauvignon, 45% Sémillon

*** **

Suprême de Canette rôtie au caramel beurre salé,

Gratin dauphinois à l'ardennaise, Salsifis gratinés, carottes et choux de Bruxelles...

Saint Emillion - Château Queyron Lartigue 2016 - 95% Merlot, 5% Cabernet Franc

*** **

Palette de fromages affinés dans la maison...(+14 euros)

*** **

Les amours de la Saint-Valentin

Coeur au chocolat façon brownies de Mamy et sa pomme d'amour glacée à la pomme verte...

Le menu Saint Valentin (6 préparations servies en 4 services)	75 euros
Notre sélection de vins + une coupe de bulles (un verre de vin par service hors dessert = 3 verres + Bulles)	35 euros
La coupe de Bulles - Champagne	12 euros
Le Verre de vin de notre sélection - Blanc	9 euros
Le Verre de vin de notre sélection - Château Queyron Lartigue - Rouge.	10 euros

Pour vous garantir un maximum de fraîcheur, certains produits pourraient venir à manquer

Toutes les préparations sont préparées avec les meilleurs produits et avec amour dans notre cuisine...

Pour toutes les personnes sujettes à des allergies, veuillez nous en avertir à la réservation

Nulla table ne peut remplacer le partage d'un repas simple orné d'une touche d'amour et d'amitié.