



## MENU DU 14 FEVRIER 2026

69 € hors boisson

*49€ accord mets et vin (6cl par verre)*

### AMUSE BOUCHE

ℓ *Kir Pétillant à la liqueur de Chambord*

ℓ *Rose de betterave (brick, jus de betterave, mousse de betterave, philadelphia)*

### ENTREE

ℓ *AOP Touraine Chenonceaux Blanc, Domaine La Renaudie*

ℓ *Gravlax de lieu, chou rouge, safran, gel ananas et kumquat*

### PLAT

ℓ *AOP Coteaux du Vendomois Rouge, Montagne Blanche*

ℓ *Filet mignon de porc farci aux cranberries, ail des ours, dhal de lentilles corail, vierge de pommes*

### FROMAGE

ℓ *AOP Chinon, Domaine Gouron*

ℓ *Mousse Chaource, huile Hibiscus, tuile chaource*

### DESSERT

ℓ *Champagne rosé Brut, Domaine Bossier*

ℓ *Mousse pamplemousse, cœur coulant à la rose, Coulis Champagne*

*La liste des allergènes du menu est consultable sur demande.*

*Prix en euros TTC, service inclus*