



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 Gouon*

ℓ *Mousse Chaource, huile Hibiscus, tuile chaource*

DESSERT

ℓ *Champagne rosé Brut, Domaine Bosser*

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