

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Par Philippe Excoffier

PRÉAMBULE

Cocktail au champagne

Canapés Festifs

MISE EN BOUCHE

Croustade de foie gras, jus de griottes

Pessac-Leognan 2020
"Chateau Tour-Léognan"

ENTRÉE

Saint-Jacques en carpaccio au citron vert

avocat et mimosa

--
Hautes-Côtes de Nuit Domaine Albert Bichot 2018

PLAT

Suprême de Caille de Vendée "Wellington"

Sauce Périgieux

--
Château Pontet-Lamatine 2016
Graves aoc "Cuvée les Parcelles"

DESSERT

Cœur Passion

Mirliton gingembre

Côtes de Gascogne Moelleux
" Elixir de Joy " 2021



Menu 105€ / Menu et Accords mets et vins 150€