



Menu à emporter de Saint-Valentin

3 canapés apéritifs - 12€

AMUSE-BOUCHE

Tartare de bœuf Charolais au soja et citron vert

ENTRÉE

Omble chevalier fumé, caviar osciètre, crème fraîche à l'oseille

PLAT

Médaille de veau de lait aux truffes noires melanosporum

DESSERT

Fraîcheur d'agrumes, cœur aux fruits de la passion

Boule de pain de notre boulangerie

Plateau de fromages : 16€ pour 2 pers.

82€/pers.

Carte des vins

NOS VINS BLANCS

- MEURSAULT "Chevalière" 2016 Domaine Boisson 210€
- MEURSAULT "Sous la Velle" 2017 Domaine Boisson 175 €
- MEURSAULT 1er cru Goutte d'or 2015 Domaine Gaunoux 85 €
- SAINT AUBIN 1er cru Sous Roche Dumay 2018 Domaine Larue 58 €
- MONTAGNY 1er cru Truffières 2017 Bruno Lorenzon 48 €
- VIRE-CLESSE Terroirs de Quintaine 2017 Jean-Pierre Michel 35 €

NOS VINS ROUGES

- MOREY-SAINT-DENIS 1er cru Aux Chezeaux 2016 Domaine Arland 85 €
- CHASSAGNE-MONTRACHET 1er cru Clos Saint Jean 2017
Domaine Paul Pillot 75 €
- SAVIGNY LES BEAUNE Godeaux 2013 Domaine Seguin Manuel 55 €
- MERCUREY Vieilles Vignes 2018 Domaine Faiveley 39 €
- MACON-SERRIERES Les Monterrains 2018 Domaine de la Sarazinière 26 €

NOS VINS EFFERVESCENTS

- CHAMPAGNE DEUTZ Amour de Deutz 2010 225 €
- DUVAL-LEROY Femme de Champagne 195 €
- FRANCK BONVILLE Blanc de Blancs Grand Cru 120 €
- MOET & CHANDOM Impérial Rosé 115 €
- JACQUESSON 738 Dégorgement tardif extra brut 110 €
- RUINART BRUT 80 €
- TAITTINGER Cuvée Prestige rosé 80 €
- CREMANT DE BOURGOGNE En Chazot Blanc de Noir
Domaine Picamelot 40 €

