



Menu à emporter de Saint-Valentin

3 canapés apéritifs - 12€

AMUSE-BOUCHE

Tartare de bœuf Charolais au soja et citron vert

ENTRÉE

Carpaccio de Saint-Jacques au caviar osciètre

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 130 €
- MEURSAULT "Sous la Velle" 2017 Domaine Boisson 110 €
- 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 150 €
- DUVAL-LEROY Femme de Champagne 150 €
- JACQUESSON 738 Dégorgement tardif extra brut 110 €
- FRANCK BONVILLE Blanc de Blancs Grand Cru 80 €
- MOET & CHANDOM Impérial Rosé 80 €
- RUINART BRUT 80 €
- TAITTINGER Cuvée Prestige rosé 80 €
- CREMANT DE BOURGOGNE En Chazot Blanc de Noir
Domaine Picamelot 40 €

