

RESTAURANT
BISTRONOMIQUE



L'entracte

Mélopie Daugy

Menu St Valentin 2025

VENDREDI 14 FEVRIER A DINER UNIQUEMENT

Menu 2 : Accord mets et vins

Apéritif maison : Crémant de bourgogne et crème de praline
Mise en bouche

* Club sandwich de cabillaud au nori et encre de seiche,
Coulis végétal, salicorne, bonite séchée et fumée
(Une alternative au poisson est possible)

Le Viré Clessé « Chazelles » (2022) de chez Jean-Marie Chaland, Domaine Sainte Barbe

* Pavé de veau aux morilles,
Légumes rôtis, croquettes au comté, jus de viande lacté
(Une alternative végétarienne est possible)

Le Bourgogne rouge (2022) Domaine Jean-Louis Trapet

* Macaron hibiscus,
Compotée pommes coing, coulis de rhubarbe

Mignardises

80€ TTC/convive avec accord mets et vins