



L'Épave d'Or



## MENU SAINT VALENTIN

Quelques Préludes pour accompagner votre apéritif...

Croustille Saint Jacques Topinambour / Cromesquis de Saumon fumé

Cappuccino de Cèpes & Chantilly Truffe Mélanosporum

Millefeuille Tourteaux

Comtes de Champagnes " Blanc de Blanc " - 2007 - Maison Taittinger (12cl)

\*\*\*

*Foie Gras de Canard cuit au Naturel*

Fine gelée de Pomme Granny Smith / Chutney au cidre breton

Récolte d'Or - 2019 - Sauternes (12cl)

\*\*\*

*Noix de Saint Jacques du Cotentin*

Velouté de Potimarron / Neige de Truffe Noire du Périgord

Magnum - St Véran - Clos des Poncetys - 2015- Maison Trelat (12cl)

\*\*\*

*Bar de Ligne*

Marbré de Poireaux & Nori / Caviar Fumé / Beurre Blanc & Combawa

Magnum - Beaune du Château - "1er cru" - 2014- Bouchard Père & Fils (12cl)

\*\*\*

*Vérinne Espuma de Brie de Meaux*

Compotée de raisins / crumble de noix / dès de Brie de Meaux

\*\*\*

*Les 3 Petits Coeurs*

Chocolat Valrhona - Vanille de Madagascar - Caramel Beurre Salé

Champagne Deutz Rosé (12cl)

Mignardises / Café ou Thé / Eaux



Menu TOUT INCLUS, Ambiance Violoniste - 230€ / pax

50 euros d'acompte / pax