



## MENU SAINT VALENTIN 14 FÉVRIER 2018

### CAVIAR DE SOLOGNE

laitue et noisette



### HOMARD DE CASIER

crémeux Dubarry, feuille de Combawa, corail



### TURBOT CONFIT

capucine tubéreuse, céleri éternel, truffe de Mont-près-Chambord



### BŒUF WAGYU DE CHEZ THIERRY ROUSSEL

cuit en vapeur de légumes, riz soufflé, champignon



### MOELLEUX DU REVARDE

en mousse légère, miel de sabin, cardamine hérissée



### CHOCOLAT PASSION

crémeux chocolat blanc, glace au safran de Sologne,  
fruit de la passion

105 Euros Menu hors boisson

155 Euros Menu tout au Champagne

