

MENU SAINT VALENTIN 2021 :

Du vendredi 12 au dimanche 14 février - A réserver jusqu'au 09/02/2021

A emporter ou déguster en chambre

Tataki de thon et saumon au sésame, légumes croquants au vinaigre de miel
15,5€



Ravioles de scampis, coulis de crustacés à la coriandre 14€



Médailon de filet de veau, jus corsé au chorizo, roquette et tête des moines
Gratin de pomme de terre aux parfums de truffes 23€



Sablé crémeux oranges et mousse chocolat 6,50€

**Grande bouteille de Cava 75 cl offerte si commande d'un menu
(entrée + plat + dessert)**



Naturellement les boissons et les apéros sont toujours disponible pour nos clients.

Pour accompagner une sélection de vins :

VINS BLANCS :

- Côtes de Gascognes 10€
Domaine Ferret Colombard-Ugny blanc
- Les 3 Filles 2019 15€
Domaine de la bastide 100% viognier

VINS ROUGES :

- Roqueterre "Languedoc" 10€
100% Carignan vieilles vignes
- Mercurey 1er cru 2015 15€
Clos l'évêque 100% Pinot noir