

Saint Valentin

Assiette de dégustation

(Capuccino de Homard, Pain de crabe et une Saint Jacques tout simplement)



Langoustines de deux façons

Gratinées en carapace beurre anisé, en croustillant au basilic
Tombée d'épinards frais de la vallée du Grésivaudan



Dieu de la mer à la plancha, ragoût de coquillages
Espuma de petits pois

Ou

Râble de lapin désossé et rôti, tranche de foie gras poêlée
Quelques raisins au Banyuls et échalotes confites



Mont d'Or chaud
Sur pain de campagne et doucette aux noix



Plaisir gourmand à se partager à **2**

58 €

... avec les vins

Assiette de dégustation

(Capuccino de Homard, Pain de crabe et une Saint Jacques tout simplement)
Viognier « Secret de Famille » Blanc 2010 - P. Jaboulet Aîné (6cl)



Langoustines de deux façons

Gratinées en carapace beurre anisé, en croustillant au basilic
Tombée d'épinards frais de la vallée du Grésivaudan
Rully Blanc 2008 Domaine « Rois Mages » - AS & F Debavelaere (6cl)



Dieu de la mer à la plancha, ragoût de coquillages
Espuma de petits pois

Côte du Rhône Blanc 2010 Domaine « G^d Romane » - P. Amadiou (6cl)

Ou

Râble de lapin désossé et rôti, tranche de foie gras poêlée
Quelques raisins au Banyuls et échalotes confites
Tempier rosé 2010 Domaine Peyraud (6cl)



Mont d'Or chaud
Sur pain de campagne et doucette aux noix
Faugères rouge 2008 « Les Premières » - JM & Vé Alquier (6cl)



Plaisir gourmand à se partager à **2**
Champagne « Blanc de blancs » H. Waris

88 €