



MENU SAINT-VALENTIN

46€

MISE EN BOUCHE

Velouté de céleri rave à la truffe

ENTRÉE

Gnoccone di patate laqué à la crème de truffe noire, farce fine de volaille, mousseline de panais, truffe noire du Ventoux

PLAT

Filet de bœuf et son jus de viande aux morilles, mousseline panais et céleri rave, petits légumes glacés au four

DESSERT

Sphère mousse chocolat noir et son cœur coulant framboise, génoise à la pistache et crumble cacao



ACCORD METS-VINS

17€

ENTRÉE

Domaines Bunan « **Bélouvé** »

(Blanc, AOP Côtes de Provence – 12,5cl)

PLAT

Famiglia Pasqua « **Mucchietto** »

(Rouge, Primitivo Puglia IGT – 12,5cl)

DESSERT

Moscato d'Asti

(Blanc, doux & pétillant – 6cl)