



# 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)*