

DÎNER DE LA SAINT – VALENTIN

14 — 02 — 2025

— 338€ HORS BOISSON —

— 150€ ACCORD METS/VIN —

Huître de la Maison Tarbouriech, betterave et caviar gold

2018 – Champagne - Rosé Vintage - Pol Roger

Pâtes de topinambours, ricotta fumée et truffe noire

2023 – Condrieu – Les Rouelles – Domaine Vallet

**Noix de Saint-Jacques de la baie de Seine à la flamme,
barbes croustillantes, jus d'oignon gratiné**

2020 - Rully 1^{er} cru - Vauvry - Domaine Dureuil-Janthial

**Suprême de volaille fermière rôti,
salsifis, graines de moutarde et truffe noire**

2012 - Saint-Emilion Grand Cru Classé - Château Rochebelle

**Fine crème à la vanille de Madagascar,
granité rose, pistaches croquantes**

NM – Champagne - Grand Rosé - Lallier

Composition pamplemousse et Champagne rosé

VALENTINE'S DAY DINNER

14 — 02 — 2025

— **338€** EXCLUDING DRINK —

— **150€** WINE PAIRING —

Oyster from Tarbouriech house, beetroot and gold caviar

2018 – Champagne - Rosé Vintage - Pol Roger

**Jerusalem artichoke pasta,
smoked ricotta and black truffle**

2023 – Condrieu – Les Rouelles – Domaine Vallet

**Charred sea scallops from Seine bay,
crispy barb, gratinated onion jus**

2020 - Rully 1^{er} cru - Vauvry - Domaine Dureuil-Janthial

**Roasted free-range chicken supreme, salsify,
mustard seeds and black truffle**

2012 - Saint-Emilion Grand Cru Classé - Château Rochebelle

**Delicate Madagascar vanilla cream,
rose granité, crunchy pistachio**

NM – Champagne - Grand Rosé - Lallier

Grapefruit and rosé Champagne composition