

## Vins à déguster au verre

### Vins blancs secs

|                                    |                         |
|------------------------------------|-------------------------|
| Pinot blanc « Kritt » Kreidenweiss | le verre 12 cl<br>6.7 € |
| Touraine blanc « Le Petiot »       | 4.5 €                   |

### Vins rouges

|                                  |                         |
|----------------------------------|-------------------------|
| Fitou « Cuvée des Ardoises »     | le verre 12 cl<br>4.5 € |
| Chevreny « Domaine des Huardes » | 5 €                     |

### Vins blancs moelleux

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Vouvray moelleux « Domaine Huet » | le verre 10 cl<br>7 € |
|-----------------------------------|-----------------------|

## Notre sélection de demi bouteilles

### Vins blanc secs

½ bouteille 37.5 cl

|  |      |
|--|------|
| Menetou salon blanc »Les morogues »    | 22 € |
| Crozes Hermitage « Mule Blanche »      | 23 € |
| Chablis « Domaine Pinson »             | 22 € |
| Bourgogne « Chevalier d'Eon »          | 15 € |
| Muscadet « Domaine de la chauvinière » | 13 € |

### Vins rouges

½ bouteille 37.5 cl

|  |      |
|--|------|
| Saumur Champigny « Château de Targé »  | 16 € |
| Bandol « Domaine de Terre Brune »      | 26 € |
| Cornas                                 | 29 € |
| Côtes de bourg « château de la grave » | 18 € |
| Saint Emilion « Cheval noir »          | 18 € |

## MENU SAINT VALENTIN

55 €

*Une coupe de Champagne brut « Dominique Massin »  
canapés et bouchées chaudes*

Foie gras de canard mi-cuit,  
aux agrumes sucré/acide

*ou*

Nems de tourteaux  
menthe et coriandre,  
entremet fenouil

Quasi de veau,  
pommes de terre confites à l'huile d'olive

*Ou*

Dos de maigre cuit en feuilletage au thym thym,  
barigoule d'artichauts

Chèvre cendré,  
pomme rôtie au miel et cannelle

*Ou*

Saint Nectaire de Jean Yves Bordier,  
pignons de pins et fruits secs en vinaigrette

Financier à la pistache, noix de coco et banane,  
caramel d'épices

*Ou*

Ganache chocolat,  
cœur citron, fine mousse grenade