



14

Menu
St-Valentin
au Chantecler

love



02

Pomme verte en mousse et betterave fondante

Foie gras de canard confit, gelée de grenade et hibiscus

Noix de coquille Saint-Jacques à la truffe noire,
fine purée de chou-fleur

Cuisses de pigeon en Parmentier,
poitrine à l'Amaretto

Chèvre frais aux baies roses et ciboulette

Tendresse de chocolat au lait parfumé
aux fruits de la passion et noisettes torréfiées

Une coupe de Comte
de Champagne Taittinger 2006
ou Comte de Champagne
Deutz Brut Classic
Deux verres de vin blanc
Un verre de vin rouge
Un verre de vin de dessert
Eau et café inclus.

180 € par personne / Accords mets et vins avec Champagne Comte de Champagne Taittinger 130 € par personne
Accords mets et vins avec Champagne Deutz Brut Classic 100 € par personne

Prix net, service compris

