



Arts et Métiers



MENU Saint Valentin

49,50 € par personne

75 € boissons comprises

1 coupe de champagne, 2 verres de vin (entrée et plat), 1 ½ eau et café ou thé

Mise en bouche

Champagne Rosé du moment

**Cube de foie gras à la vanille et pavot,
Réduction de Bourbon et crumble pulvérisé**
Gewurztraminer Vendanges Tardives, domaine Hubert et Bléger

OU

**Thon rouge grillé et mariné,
Mangue et papaye au citron vert**
VDF Viognier « les Contours de Déponcins », domaine François Villard

**Longe de Veau « A La Royale »,
Pommes Darphin et carottes anciennes rôties**
AOP Mercurey Vieilles Vignes », domaine de la framboisière

OU

**Filet de Daurade farci comme sur la Riviera
Minestrone et consommé au Pistou**
IGT Villa Antinori Toscana

Dégustation de macarons maison à partager à deux
passion/framboise, pistache, vanille, caramel, after eight, citron basilic, arlequin, rose/chocolat blanc

Mignardises
Cœur praliné au chocolat Guajana maison