



Menu de la Saint Valentin 2024

Coupe de champagne blanc de noir 1^{er} cru William Saintôt
(ou cocktail de fruits frais)

Œuf sans œuf



Gambas au paprika fumé et citron vert



Croque comté à la truffe noire



Opera de Foie gras, kumquat

Graves Moelleux 2022 La fleur des Pins



Noix de Saint Jacques, viennoise citron et amandes

Velouté de butternut curry gingembre et noisettes torréfiées

Luma 2022, Sicile 100% Grillo



Suprême de pintade rôti sur peau, espuma aux truffes

Purée fumée, chou farci à la truffe

Luberon Château Val Joanis 2020 Les Griottes



Pavlova aux fruits exotiques à partager

Champagne 1^{er} cru William Saintôt



Café moka sidamo Meo ou thé ou infusion Kusmi Tea

Et ses friandises

Prix du Menu tout compris : 159€ /personne avec Champagne ou apéritif champagne et accord des mets et vins au verre, café, eaux.

Prix du Menu boissons comprises sans alcools : 119€

Supplément chambre balneo : 65€/pers

Boissons sans alcool : Cocktail de fruits frais, fontaine d'infusion d'herbes ou soft, Eaux plates et gazeuses, café Méo ou thé
Un acompte de 50€ vous sera demandé à la réservation. Téléphone : 03 20 90 09 52