



MENU de la SAINT-VALENTIN

Dîner du Mercredi 14 Février 2024

75 € par personne (apéritif & café compris)

+ 10 € par personne si choix « 1 VIN AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *
+ 16 € par personne si choix « 2 VINS AU VERRE » (10,5 cl/verre) en accompagnement *

- APÉRITIF -

Flûte de Champagne Brut Grand Cru Blanc de Blanc « Grand Éclat »
Domaine Champion (10 cl)

- MISE EN BOUCHE -

Confit de légumes hivernaux et son cake au sarrasin aux fruits secs

- ENTRÉE -

Flan de champignons de Paris de Rémungol,
son crémeux d'araignée au kari Gosse et son coulis d'épinard

* Si choix « VIN AU VERRE » : AOC Graves "Château de Monbazan" (vin bio) 2019

- PLAT -

Noix de coquilles Saint-Jacques sautées,
son riz Pilaf à la patate douce et sa sauce au lait de coco aux épices

* Si choix « VIN AU VERRE » : AOC Alsace Riesling "les Sens" Domaine Schmitt-Carrer (vin bio) 2019

- DESSERT -

Moelleux au jus de pommes safrané,
son confit de pommes caramélisées et son sorbet au fromage blanc

- EN FIN... -

Café et ses mignardises au chocolat

Bonne Saint-Valentin à tous les amoureux!

Toute l'équipe du Jardin Gourmand

PS : demande de versement d'arrhes de 50€ par personne pour une réservation effective.