

Champagne Rosé Prestige

1<sup>er</sup> cru

Duval-Leroy

NM

⌘

Chablis  
Simonnet-Febvre  
2023

⌘

Condrieu  
Rouelle-Midi  
Domaine Vallet  
2021

⌘

Saint-Emilion  
Château Roc de Boisseaux  
2018

⌘

Porto  
Tawny  
Graham's  
10 ans

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2026

230€ accord mets et vins inclus

150€ hors boisson

Amuse-bouche Benoit

⌘

Noix de Saint-Jacques marinée aux agrumes,  
caviar gold

⌘

Cookpot de homard bleu et pommes de terre,  
délicate homardine

⌘

Volaille de Bresse,  
asperges vertes de Provence  
et truffe noire

⌘

Chocolat de notre Manufacture,  
praliné et citron vert