

Champagne Rosé Prestige

1^{er} 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

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



Homard bleu au naturel, pommes de mer,
délicate homardine



Volaille de Bresse,
asperges vertes de Provence
et truffe noire



Chocolat de notre Manufacture,
praliné et citron vert