

*Apéritif*

CHAMPAGNE 1<sup>ER</sup> CRU  
ROSÉ PRESTIGE  
DUVAL-LEROY

*Vin blanc*

CHABLIS  
SIMONNET-FEBVRE  
2023

*Vin blanc*

CÔTES DU RHÔNE - CLAVIN  
DOMAINE DE LA VIEILLE JULIENNE  
2024

*Vin rouge*

BORDEAUX  
TEMPO D'ANGELUS  
2023

*Dessert*

PORTO - TAWNY  
QUINTA DE NOVAL  
10 ANS

*Allard*

MAISON FONDÉE EN 1932

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

14 FÉVRIER 2026

130  
*hors boisson / excluding beverages*

210  
*avec accord mets-vins / with wine pairing*

*Asperges vertes de Provence, sabayon au Champagne*  
Green asparagus from Provence, Champagne zabaglione

•

*Noix de Saint-Jacques dorées, topinambours, suc végétal*  
Pan-seared sea scallops, Jerusalem artichokes, vegetal reduction

•

*Volaille de Bresse, pommes Anna truffées, sucs de cuisson*  
Bresse chicken, truffled Anna potatoes, cooking jus

•

*Composition chocolat de notre Manufacture*  
Chocolate from our Manufacture delight