



La Saint Valentin

Auberge le Collet, 14 février 2019

Mise en bouche au gré de nos envies
(Clairette de Die, domaine de Maupas)

Escalope de foie gras poêlée, réduction d'un jus
à la Syrah et poivre sauvage
(Le loup du loup domaine de Maupas)

Macaroni farcis de vert, bouillon parfumé aux légumes d'hiver
Truffes noires de la Drôme et moelle de bœuf
(Saint Joseph Soulane, domaine du Mortier)

Dos de truite de la Vernaison mi-cuit
jus de carottes, gingembre et citron vert
(L'inattendue, domaine du Val de Berre)

L'orange en chaud froid parfumée à la Mandarine Napoléon
crème à la pistache Sicilienne
(Muscat de Beaumes de Venise, domaine de Fontavin)

Avec la participation musicale de Nolwenn et Maxime

Prix menu seul 42 €

Accord mets vins sur chaque plat 65 €