



LA
FORÊT
NOIRE

Menu

SAINT VALENTIN





LA
FORÊT
NOIRE

Menu

SAINT VALENTIN

Tartelette crème brûlée au foie gras
&
Bouchée cru et cuit de champignons

AMUSE BOUCHE

Quenelle de bar, velouté de cresson
et caviar d'Aquitaine

ENTRÉE

Nougat de foie gras et lapin du Gâtinais,
confit de clémentine

PLAT

Blanc de turbot praliné aux cèpes,
Sauce champagne,
Poêlée de légumes oubliés à la truffe

DESSERT

Sablé Chocolat Guanaja Valrhona
et mousse à la violette

82 €TTC/pers



LA
FORÊT
NOIRE

Menu

SAINT VALENTIN

ACCORD METS & VINS

Coupe de champagne
Huguenot-Tassin Brut Signature

Menetou-Salon
Domaine de Chatenoy 2023

Mercurey 1er Cru
En Sazenay, Domaine Juillot 2022

26 €TTC/pers