

MENU DE ST VALENTIN

du
Labelais 



MENU DE ST VALENTIN

du Labelais



L'essentiel

Cocktail des amoureux: liqueur de cerise, purée passion, cranberry, rhum & ginger beer

10€



La Saint-Jacques

Endive caramélisée, Saint-Jacques, crème yuzu



Le Cabillaud

Cabillaud Skrei en bouillon thaï

Sancerre – Domaine La Poussie – AOC 2021/2022



Le Bœuf

Filet de bœuf, jus réduit au Porto

Galette de pomme de terre, mini légumes glacés

« Bel Canto » – Domaine du Prieuré La Chaume VDF 2020



Le Fromage

Brie truffé

Pays d'Oc – Viognier – Baron d'Oppia – IGP 2021/2022



Le Macaron

Macaron framboise et hibiscus

Champagne – « Brut Rosé » – J & H Fagot (Montagne de Reims)

Menu unique servi le 14 février 2024, pour le dîner à partir de 19h surréservation.

MENU « VALENTIN »
65 € / personne
Menu unique sans choix en 5 services

MENU « ACCORD METS & VINS »
95 € / personne
Comprenant le menu « Valentin »
et un verre de vin par plat.

MENU « CHAMPAGNE »
85 € / personne
Comprenant le menu « Valentin »
et une bouteille de champagne
pour 2 pers.