

# MENU DE ST VALENTIN

## du Labelais



### Tendresse pétillante 9€

Cocktail des amoureux à base de Champagne rosé, cerise, gingembre et rhum

### Le préambule

Foie gras, confit d'oignon grenadine & toast de gâche

*Foie gras, grenadine onion confit & gâche toast*



### La Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques, radis blue meat, vinaigre balsamique de pommes rouge

*Scallop carpaccio, blue meat radish, red apple balsamic vinegar*

*"Les Frères Paquereau" - Domaine de l'Épinay- IGP du Val de Loire 2023 6€ / 12cl*



### Ma caille

Caille farcie aux morilles & son jus

Pomme Anna, gel de fruits noirs, mini légumes de couleurs

*Quail stuffed with morels & jus Apple Anna, black fruit jelly, coloured baby vegetables*

*Saint Amour - Domaine de la Piroulette - AOC 2022 8€ / 12cl*

*Ou*

### La lotte

Tournedos de lotte en robe de betterave, émulsion de homard

Risotto crémeux au poireau

*Tournedos of monkfish in beet dress, lobster emulsion, creamy leek risotto*

*Blanc Mareuil - « Clos Saint André » - Domaine Mourat AOC 2023 8€ / 12cl  
ou Rouge Bourgogne - « La Chablisienne » - AOC Côte d'Auxerre 2022 7€ / 12cl*



### L'assiette du fromager à partager

*Chinon - « Le Domaine » - Bernard Baudry - AOC 2022 7€ / 12cl*



### Passionnément gourmand

Biscuit moelleux au cacao gingembre, coque choco, mousse & confit griotte

*Ginger cocoa cookie, chocolate shell, Morello cherry mousse & confit*

*Champagne Grand Cru, Blanc de blanc "Les quatre terroirs" - Pertois-Moriset - AOC - 11€ / 12cl*

Menu unique servi le 14 février 2025, pour le dîner à partir de 19h sur réservation.

Menu également proposé le samedi 15 février 2025

**MENU « VALENTIN »**  
59 € / personne  
Menu unique hors cocktail  
des amoureux.

**« ACCORD METS & VINS »**  
25 € / personne  
Comprenant un verre de vin de 10cl  
par plat

**MENU « CHAMPAGNE ROSÉ »**  
78 € / personne  
Comprenant le menu « Valentin »  
et une bouteille de champagne  
pour 2 pers.