
D I N E R

S A I N T - V A L E N T I N

Le chef Paolo Boscaro vous invite à découvrir son univers culinaire; un voyage à travers la France et l'Italie, entre souvenir d'enfance et savoir-faire. En constante évolution, sa cuisine saura surprendre vos sens au sein de nos anciens chais remplis d'histoire...

MENU & COUPE DE CHAMPAGNE: 105 €*

En 4 temps

ACCORD METS ET VINS: 60€

*Servi pour l'ensemble des convives

**Sashimi de Saint-Jacques,
sorbet livèche et bergamote**

*

Les Gnocchis « Hommage à mon papa»
Safran, pecorino pepato, crème safranée infusée à la sauge

*

Le Bar de Bretagne
Confit aux parfums d'agrumes , laitue de mer, sabayon au champagne

*

Le Filet de Bœuf du Limousin
Mariné au gruë de cacao, betterave en variation et pommes soufflées, Jus court

*

Litchi Rose
Mousse et compotée au litchi rose, crumble à la noix de coco, crémeux chocolat rose

