

# St Valentin 2017



*Tartare de rond gite / Huitre / Topinambour*

....

*Poulpes / Pimenton de la Vera / Chorizo Bellota /*

*/ Poivron rouge / Judiones de la Granga*

*Domaine IZADI / Rioja Blanc / 2013 / 10 cl / Espagne*

....

*Foie gras / Terrine / Campari / Chocolat Molé / Pamplemousse*

*Vallée de la Colchagua / Malbec Rouge / 2014 / 10 cl / Chili*

....

*Truite de Savoie / cuit basse t°c / Céleri...*

*/ Pomme verte / Cresson de Fontaine*

*Domaine Kozlovic / Istrie Malvoisie / 2014 / 10 cl / Croatie*

....

*Veau / Filet / Nori / Gnocchi / Coques*

*Domaine Adriano / Langhe Nebbiolo / 2013 / 12 cl / Italie*

....

*Bleu de Termignon / Persillé de Tigne / Fleurs de Jamaïque / Framboises*

....

*Florale*

*Tojak / Sweet Hold and Hollo / 2007 / 8 cl ./ Hongrie*

**Menu à 71€**

**Menu Accord Mets & Vins 105€**

Accord élaboré en partenariat avec **NICO IN VINO**, caviste à Aix les Bains