



Le Tonneau Menu Saint-Valentin

Mise en bouche

Carpaccio de St-Jacques à l'huile de truffe, coeur d'artichaud

Entrée

Crème de champignons et foie gras chaud, brioche.
Ravioles de langoustines, jus au safran de l'Aube.

Plat

Filet de canette, purée de patates douces, sauce aux morilles.
Omble Chevalier du lac Léman, sauce Champagne, légumes oubliés.

Fromage

Neufchatel à partager,
excquis de salades

Dessert

L'alliance passion, coco, meringue.
L'aphrodisiaque chocolat, framboise, gingembre.

Menu à 65€



La suggestion du sommelier

Champagne Drappier rosé 80€
Champagne Devaux cuvée D 85€

Menu serci le vendredi 14 et le samedi 15

Prix net en € TTC service compris

