



*Menu  
Saint-Valentin*



LE TAILLEVENT

# Menu

Vendredi 14 février 2025

**Dégustation de caviar sélection Taillevent,**  
crèmeux d'artichauts au thym citronné

**Dentelle de Saint-Jacques en jardin d'hiver,**  
infusion marinière

*Chablis 1er Cru «Butteaux»,  
Domaine François Raveneau - 2013*

**Turban de sole à l'estragon,**  
crapaudine aux amandes, chiffonnade de  
seiche aux feuilles de shiso

*Chateauneuf-du-Pape Blanc,  
Domaine de la Janasse - 2014*

**Veau de lait,**  
mijoté de légumes à la truffe, diamant noir

*Pauillac, Château Pontet Canet - 2004*

**Sélection de fromages affinés**

*Pommard 1er Cru «Les Croix Noires»,  
Domaine de Courcel - 2004*

**Crèmeux coco vanille**

*Barsac, Château Climens - 1997*

*Menu 395€ par personne*

*Accord mets & vins 285€ par personne*