

Opéra

[st-valentin]

[Menu Saint-Valentin]

Coupe de champagne blanc de blancs
du domaine Jaillant à Montgueux et ses amuse-bouches



Ceviche de Saint-Pierre mariné aux agrumes,
oignons cébettes, zeste de citron vert et son sorbet champagne



Noix de Saint-Jacques rôties, célerisotto truffé,
sauce au petit Chablis



Magret de canard et sa croûte aux 12 saveurs,
sauce Saint-Émilion, champignons farcis, pomme de terre fondante



Nos fromages affinés de la ferme de Bierleux
à découvrir (supplément 12 euros/pers.)



Honorons l'amour avec un Saint-Honoré revisité

110€/personne

Accords mets et vins : 3 verres à 39€, 4 verres à 47€

Opéra

[st-valentin]

[Suggestions Saint-Valentin]

Du 10 au 15 février 2025

Entrée/Plat

Ceviche de Saint-Pierre mariné aux agrumes,
oignons cébettes, zeste de citron vert
et son sorbet champagne 24€/32€

Noix de Saint-Jacques rôties,
célerisotto truffé, sauce au petit Chablis.....26€/34€

Magret de canard et sa croûte aux 12 saveurs,
sauce Saint-Émilien, champignons farcis,
pomme de terre fondante.....34€

Honorons l'amour avec
un Saint-Honoré revisité 24€/pour 2 personnes