

Menu Spécial Saint-Valentin

Du Vendredi 10 au Dimanche 12 février

DOMAINE DE
ROIFFÉ



Entrée

St Jacques snackées, Panais rôti au Romarin, Tuile à l'Encre de Seiche,
Fumet Safrané

ou

L'Oeuf Meurette au Chinon, Rillauds, Oignons et
Champignons du Val de Loire

ou

Gravelax de Saumon à la Betterave Rouge, Crème montée au Wasabi,
Mesclun au Vinaigre de Framboises et Perles de Yuzu

Plat

Filet de Bar snacké, Quinoa aux Poireaux,
Légumes Anciens rôtis, Crème de Chorizo

ou

Pavé de Boeuf VBF, Ecrasé de Pommes de Terre au Beurre de Pamplie, Carottes rôties,
Poêlée de Shiitakés, Sauce Marchand de Vin

ou

Risotto crémeux aux Shiitakés, Poireaux, Parmesan et Chips de Vitelotte

Fromage

Assiette de Trois Fromages, Mesclun

ou

Tomme de Chèvre aux Fleurs de la Maison Vazereau, Mesclun

Dessert

Savarin façon Baba aux Poires

ou

Rose en Velours de Chocolat et Coeur Passion

ou

Café Gourmand de la Saint Valentin

