



## MENU DE LA SAINT VALENTIN

Lundi 14 Février 2022

120€ par personne, hors boissons

*Mise en bouche*

*Rosace de Saint-Jacques,  
fine gelée de pommes vertes et céleri*

~~~

*Foie gras de canard poché  
dans un bouillon de volaille parfumé au genièvre,  
patate douce cuite au gros sel*

~~~

*Turbot des côtes bretonnes,  
gâteau de poisson aux morilles étuvées au Vin Jaune*

~~~

*Mignon de veau au café,  
gnocchi de pommes de terre fumées  
et pommes soufflées*

~~~

*Espuma de Brillat-Savarin à la ciboulette,  
copeaux de vieux Comté*

~~~

*Entremet au chocolat grand cru,  
mousse légère parfumée au gingembre et violette*

**Château Sainte Sabine**

8 Route de Semur – 21320 SAINTE SABINE

Tel : 03 80 49 22 01 – [info@saintesabine.com](mailto:info@saintesabine.com) – [www.saintesabine.com](http://www.saintesabine.com)