

Dîner de la Saint Valentin Chez Marius



80.00€ par personne
80.00€ per person

Amuse - bouche



Mini pomme d'amour au foie gras, compotée de Granny Smith

Toffee Apple with foie gras, Granny Smith compote

Entrée / Starter



Carpaccio de Saint Jacques à l'huile citronnée, caviar d'Aquitaine
Betteraves en basse température, condiment passion

Et son verre de vin blanc de notre domaine Terre d'Estel, Côtes de Provence

*Scallops carpaccio with lemon oil, caviar from Aquitaine, beetroot and passion fruit condiment
Served with a glass of white wine from our vineyard Terre d'Estel, Côtes de Provence*

Plat / Main Course



Mignon de veau en feuilletage, gnocchis potimarron et condiment olive
Et son verre de vin rouge de notre domaine Terre d'Estel, Côtes de Provence

*Veal filet mignon with a crust, onion squash gnocchi with olive condiment
Served with a glass of red wine from our vineyard Terre d'Estel, Côtes de Provence*

Dessert



Autour de la cerise, rhubarbe et fruits des bois
Sorbet champagne et opaline d'amour

*Something sweet of cherry, rhubarb and mixed berries
Champagne sorbet with « Love Opaline »*

