



LA TABLE D'EUGÈNE

Menu Saint Valentin 2019 : 160€

Coupe de Champagne Henriot " Rosé ".

Amuse-Bouches.

Bleu : Maquereau/ oignon rouge/ fermentation de chou rouge/ myrtille.

Vert : St Jacques/ aguachile avocat/ concombre/ laitue de mer.

Orange : Homard/ carotte/ berce

Noir : Lotte/ curry noir/ yuzu/ racines/ ail noir.

Rouge : Pigeon/ betterave/ sumac/ hibiscus/ amarante.

Blanc : Coco/ litchi.

Rose :Chocolat ruby/ agrumes.



LA TABLE D'EUGÈNE

Menu Saint Valentin 2019 en accord mets et vins: 235€

Coupe de Champagne Henriot " Rosé ".

Vouvray 2014, " sec " Domaine du Clos des Naudin, P Foreau

Anjou 2014, " Les monts " Domaine de Juchepie

Chablis 1^{er} cru 2015, " Vaillons " Domaine Dauvissat

Fleur de Savoie 2017, Domaine Philippe Grisard

Crozes-Hermitage 2010, " Clos des Grives " Domaine Combier

Gewurztraminer 2012, " Réserve " Albert Boxler

Gaillac doux 2016 " Ondenc " R & B Plageoles