

*Coupe Angevine accompagnée de ses mises en bouche Terre & Mer*

*14 Février*

*2023*



## *Menu Saint-Valentin*

*Formule : Apéritif, Entrée, Plat, Dessert 45€*

*Formule : Apéritif, Entrée, deux Plats, Dessert 55€*

*Accord Mets Vins (un verre par mets) 15€*

*Nuit à l'hôtel + 2 petits déjeuners 75€*

*Château de Petit Bois à Cosne d'Allier*

*Réservation 06 76 36 08 01*

*Entrées :*

*Feuilleté de ris de veau façon blanquette*

*ou*

*Huîtres gratinées au champagne avec perles de citron et échalotes*

*Plats :*

*Ballottine croustillante de dinde farcie aux giroles émulsion de lard  
et / ou*

*Aile de raie crème de safran*

*Pause Passion glacée*

*Assortiment de fromages de pays*

*Desserts :*

*Coe ur brisé au chocolat garnie à l'hibiscus sous différentes textures*

*ou*

*Pomme d'Amour revisitée*

*Surprise du Château :*

*Baiser de la Veuve*