

# Château du Clos de la Ribaudière

Hôtellerie, Restaurant & Spa  
★★★★



## Menu de la Saint-Valentin : Le 14 février 2019

*Mise en bouche*

*Noix de Saint-Jacques d'Erquy fumée*



*Cœur d'artichaut, doux foie gras au blanc d'hiver*



*Cabillaud confit au beurre de foin,  
chorizo de Bellota*



*Paillettes vodka-citron*



*Volaille truffée, risotto de pommes de terre,  
émulsion d'endives*



*Tartelette d'Ossau-Iraty et cerises noires*



*Yin et Yang, chocolat, rose, litchi*



*Mignardises*

### Tarif du menu :

70 € par personne hors boissons

90 € par personne avec l'Accord Mets & Vins

### Les boissons (par personne) :

Une coupe de Champagne Gosset rosé,  
accompagnée de 3 toasts,

un verre de vin blanc Ampelidae Blanc d'Hiver 2018,

un verre de vin blanc J. Drouhin - Pouilly Vinzelles 2015,

un verre de vin rouge Haut-Médoc, Diane de Belgrave 2012,

½ bouteille d'eau Vittel ou San Pellegrino



**Votre soirée sera animée par le duo musical KARMA.**