

Menu Spécial Saint-Valentin

Bouchées Apéritives

Lobe de foie gras fumé maison,
Chutney de kumquats, toast de pain d'épices

Tartare de truite de chez Petit,
chantilly au raifort



Entrée

Carpaccio de Saint Jacques Label Rouge,
Salade de fenouil croquant,
Vinaigrette aux fruits de la passion,
Poudre de corail



Plat

Suprême de volaille fermière de l'Ain,
Polenta gratinée au vieux comté,
Oignons confits au Saint Amour,
Sauce crémeuse aux morilles



Dessert

Cœur Citron/Noisette

Bavaroise acidulée,
Biscuit noisette,
Cœur praliné,
Sorbet Limoncello,

