

L'EMBARCADERE

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,

