

Menu Saint-Valentin

S A M E D I 1 4 F É V R I E R



Amuse-bouche

Langoustine en tempura et crème de cresson

Entrée

Notre fameux pâté en croûte

Plat

Poularde de Bresse et médaillon de foie gras,
sauce morilles et vin jaune,
pommes Maxim's et mousseline de potimarron,
petits légumes glacés

Dessert

Coeur en chocolat framboise de la Maison Valrhona®
accompagné d'une coupe de Cerdon du Bugey
Domaine du Clos de la Bierle « Méthode Ancestrale »

Café et mignardises

P R I X : 8 0 € / P E R S .
s a n s l e s v i n s

Réservation : 04 50 49 61 07