

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Menu Unique au soir

Foie Gras Frais de Canard Cuit au Naturel

Chutney de Fruits et Pain de Campagne Grillé

OU

Saumon Frais Mariné aux Deux Citrons

Crème Montée au Citron et Gingembre, Pain de Campagne Grillé

OU

Escargots de Bourgogne Romanzini au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots

OU

Salade Lyonnaise

Œuf Poché, Lardons Grillés et Croûtons Dorés



Morue Fraîche en Aïoli

Légumes du Marché et Aïoli servie à part

OU

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Ecrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches

OU

Escalope de Veau en Viennoise, Gratin de Macaronis

Veau " Origine France ",

Jus de Veau, Câpres et Citron

OU

Poulet Fermier de l'Ain à la Crème et aux Morilles

Riz Basmati



Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,

Coulis de Fruits Rouges et Chantilly

OU

Tarte Citron Meringuée Revisitée

Dôme Chocolat Blanc, Crème Citron, Sorbet Citron

OU

Salade de Fruits Frais de Saison

OU

Gaufres Grand-Mère

Chocolat Chaud et Chantilly

OU

Baba au Rhum

Rhum et Chantilly

65.00 Euros par personne

Prix nets, Taxes et Services compris

