



Menu de la Saint Valentin 2018

45 €

Amuse bouche

Nos entrées

Ceviche de Rascasse Sébaste, grenade et mandarine, coriandre et sakura
ou

Pot au feu revisité servi froid en terrine, foie gras de canard mi-cuit,
pousse moutarde à la vinaigrette balsamique

Nos plats

Volaille fermière des Glycines de Cramans en deux cuissons,
écrevisses et homard au Vin Jaune, chou vert frisé, raviole au Comté fruité
ou

Saint-Jacques rôties, purée de céleri boule au beurre noisette,
truffe Mélanosporum en lamelles, poireaux étuvés, pointes de cresson.

Nos fromages

Emulsion au Comté 14 mois sur un chutney, caramel Vin Jaune, sablé croustillant
ou

Polinois pané à la farine de gaude, compote de pomme et oignons frits

Nos desserts

Vacherin framboise, meringue vanille bourbon en bâtonnet, jus passion et fruits frais
ou

Citron en différentes textures, croustillant pâte brisée pistache, lemon cress et citron caviar

Le pain est de fabrication maison

Possibilité de vous faire un accord mets et vins selon notre sélection 60€

Prix nets, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.