

### SUGGESTIONS BOISSONS :



#### KIR PLAISIR

Crème de Framboise, Bulles blanches Domaine de Mucelle  
**8 EUROS**

#### BIERE IPA L'EUPHORIE

Brasserie Veyrat, Marcellaz-Albanais  
**9 EUROS**

#### COCKTAIL SPRITZ SAINT-VALENTIN

Apérol, Prosecco, Jus d'Orange sanguine  
**11 EUROS**

#### RHUM ARRANGE ARTISANAL MONO-BLANCO

LOVE - Cerises griottes et pistache  
**7 EUROS**

### NOS FLACONS ROMANTIQUES :



BULLES ROSEES DE CERDON RENARDAT DU BUGEY  
**47 EUROS LA BOUTEILLE – 8 EUROS LA COUPE**

CHAMPAGNE RESERVE LECLERC BRIANT BRUT  
**89 EUROS LA BOUTEILLE – 15 EUROS LA COUPE**

VIN ROUGE SAINT-AMOUR AOP « LES CHAMPS GRILLES » 2023, DOMAINE CHERMETTES  
**49 EUROS LA BOUTEILLE – 8,5 EUROS LE VERRE**

VIN BLANC ARBOIS AOC, CHARDONNAY 2023, DOMAINE DE LA PINTÉ  
**42 EUROS LA BOUTEILLE – 7,5 EUROS LE VERRE**

### MENU SAINT-VALENTIN :

**45€ PAR PERSONNE HORS BOISSONS**

#### ENTRÉES AU CHOIX

Terrine de foie gras maison et son chutney aux pommes et gingembre  
*Home-made foie gras and apple and ginger chutney*

ou

Tartare de saumon aux agrumes  
*Salmon tartar, citrus fruit dressing, parmesan crisp*



#### PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille fermière aux morilles et vin jaune du Jura

Gratin dauphinois maison et légumes de saison

*Farmer chicken supreme, morels and Jura "Vin Jaune" sauce*

ou

Dos de cabillaud en croûte de noix, écrasée de pommes de terre et choux vert, beurre blanc  
*Walnut crust roasted cod, steamed green cabbage and crushed potato, white wine creamy sauce*



#### DESSERT

Entremet chocolat St Valentin et son coulis de framboise

*Chocolate almond and praline entremet, raspberry coulis*

