

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-BLANKO

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 PINTE
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

