

MENU SAINT-VALENTIN

54 EUROS/PERSONNE (HORS BOISSONS)

COUPE DE CRÉMANT, CRÈME DE FRAMBOISE
& MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

MÉDAILLON DE FOIE GRAS, GRIOTTINES DE FOUGEROLLES, GELÉE AU
BOURGEON DE SAPIN & TOAST BRIOCHÉ AUX CANNEBERGES

PLAT

FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE D'HERBES, GNOCCHIS ET PURÉE DE
PATATE DOUCE AUX ÉPICES, JUS MIEL & GINGEMBRE

FROMAGE

MONT D'OR CHAUD AU VIN JAUNE

OU

TROU JURASSIEN (SORBET MIRABELLE & MACVIN)

DESSERT

MACARONS GIVRÉS AUX CRÈMEUX PAMPLEMOUSSE, SUPRÊMES DE
PAMPLEMOUSSE ROSE, MERINGUES AU POIVRE DE TIMUT & SORBET
LITCHI/EAU DE ROSE

