****

Une image contenant alimentation, table, intérieur, homme

Description générée automatiquement

***Bonne***

***St Valentin***



Pour accompagner ce menu voici une sélection de vins au verre  (12cl) :

* Macon Chardonnay 2018 cht Demessey 6.00€
* Bourgogne Aligoté 2018 Dom l’Ecette 5.50€
* Chablis 2019 Dom Defaix 7.50€
* Pouilly Loché 2016 L.Cognard 9.00€
* Limoux 2018 Dom Altugnac 6.00€

* Macon Milly Lamartine 2018 Père Tienne 5.50€
* Givry 2019 Dom Desvignes 7.50€
* Moulin à vent 2015 Dom Labruyère 8.00€
* St Mont 2016 Dom Plaimont 6.90€
* Syrah 2018 Dom Reynaud 6.00€
* Coupe de champagne Hautbois 11.00€
* Coupe de crémant de Bourgogne 9.00€
* Coupe de crémant de Bourgogne Rosé 10.00€
* ½ Bt de Champagne Deutz rosé 45.00€
* Muscat de Rivesaltes (8cl) Dom Gardiès 5.50€

**Menu St Valentin 2023**

62€

Amuse-bouche

\*\*\*\*\*\*\*\*

Terrine de foie gras de canard

Carotte acidulée

\*\*\*\*\*\*\*\*

Homard à la plancha, jus de carcasse au corail

Choux braisé aux épices

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Brie truffé et Comté

Ou fromage blanc à la crème de Bresse

\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Tarte chocolat noir « Tulakalum »

Poire et Anis de Flavigny

**Pour plus de gourmandise, nous pouvons ajouter un plat à ce menu (72€)**

Filet de canette des Dombes

Salsifis et jus brun au gingembre