



Menu St-Valentin

14 février 2026

56.90 €*

*service compris

Crémant de bienvenue, mise en bouche

Foie gras mi-cuit et son chutney d'oignons et griottines.

Ou

Quenelle de truite au pesto ail des ours

Filet de bœuf aux champignons des bois, écrasé de pomme de terre au Comté,
et légumes.

Ou

Filets de truite sauce Vin Jaune, riz au thym et citron,
et légumes.

Assiette de 3 fromages locaux

Trio de desserts :

Tatin « du patron »

Glace au Macvin,

Framboisier.

Bon appétit

