



MENU SAINT-VALENTIN

50,00€

Crème de Butternut au lait de coco



**Tartare de Saumon frais,
Vinaigrette Miel-Gingembre**

***Poulsard 2018, Domaine Bief des Roussets
E.S.A.T de Salins les Bains**

**Ballotine de Volaille Sauce au Champagne,
Mousseline de pomme de terre et légumes rôtis**

***Tradition 2020 (70% Chardonnay/ 30% Savagnin),
Domaine Désiré Petit, Pupillin**

Assiette de Fromages de la Région

***Savagnin 2018, Domaine Paul Benoît, Pupillin**

Pavlova aux fruits Exotiques

***Crémant, Domaine Jacques Tissot, Arbois**

***Accord Mets & Vins 20,00€**

(MENU UNIQUE LE MARDI 14 FEVRIER AU SOIR)

Prix service compris Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts