



## Menu de la Saint Valentin 2022

50 €

Amuse bouche

### Nos entrées

Déclinaison du saumon, minestrone de kiwi et concombre,  
feta sélectionnée par Marc Janin, ficelle à l'olive

ou

Velouté de lentilles vertes du Puy, crevettes de Madagascar,  
Saint-Jacques snackées, sucrose, caramel Vin Jaune

### Nos plats

Râble de lapin fermier en ballotine, châtaigne, champignon de saison, quenelle de  
panais, roquette, crosnes, salicorne, jus coquillage au safran de Franche-Comté

ou

Dos de cabillaud skrei rôti, purée de patate douce, salsifis braisés,  
Comté fruité, pistache, chips fenouil, gastrique passion gingembre

### Nos fromages

Brioche à la courge, cancoillotte maison au Vin Jaune  
comme un hamburger, jeunes pousses

ou

Sablé croustillant, pousses épinards, bleu de la Marre et poire Williams

### Nos desserts

Baba poché au vin de paille de Pupillin, compote d'orange à la badiane, sorbet mandarine

ou

Cannelloni de mangue glacé, lemon cress, framboises, sorbet fromage blanc citron vert

Le pain est de fabrication maison

Possibilité de vous proposer un accord mets et vins pour chaque plat 20€