

## **Menu de la Saint-Valentin**



### **Les entrées**

- Gougères farcies aux escargots, beurre blanc de volaille.
- Œufs de poules pochés, meurette de crémant de Bourgogne.

### **Les plats**

- Ballotine de volaille printanière, fond de volaille ambré saveur châtaigne, risotto crémeux et légumes du moment.
- Filet de sandre, jus de poisson façon Grenobloise risotto crémeux et légumes du moment.

### **Les fromages**

- Assiette de trois fromages affinés.
- Fromage blanc à la crème.

### **Dessert**

- Dessert de la Saint-Valentin et sa coupe de crémant.

- Menu entrée+plat+ fromage ou dessert : 36.00€
- Menu entrée+plat+fromage et dessert : 39.00€

