

Menu de la Saint-Valentin

La Cuisine DE LA FONTAIGNOTTE

PRÉMICES

**BAR LÉGÈREMENT MARINÉ AU POIVRE TCHULI,
MINI POIREAUX D'ETIENNE, CITRON DE MENTON,
BEURRE BLANC**

**OEUF BIO CRÉMEUX,
VINAIGRETTE À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD,
CAPUCCINO DE POMME DE TERRE FUMÉE**

**SAINT-JACQUES POCHÉES AU BEURRE DEMI-SEL,
SARRASIN CUISINÉ AU JUS DES BARDES,
SABAYON À LA LAITUE DE MER, GALETTE KRAZ**

**VOLAILLE JAUNE DES DOMBES
CONTISÉE AU HADDOCK, GNOCHI À LA NOISETTE,
AIL NOIR, SAUCE POULETTE À L'OSEILLE**

**SORBET GINGEMBRE-CITRON
MINESTRONE CÉLERİ-PERSIL, EMULSION AGRUMES**

**GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT NOIR 80%
(KUMUNTU), CRÈME GLACÉE GRUÉE DE CACAO,
GOMASIO TOURNESOL, TUILE FEUILLETÉE**

MIGNARDISE

**MENU À 90€TTC/PERS.
DISPO LE 14/02 **MIDI ET SOIR****