

# 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, GNOCCHI À LA NOISETTE,  
AIL NOIR, SAUCE POULETTE À L'OSEILLE

SORBET GINGEMBRE-CITRON  
MINISTRONE CÉLERI-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**

Menu de la Saint-Valentin