

Menu Saint Valentin



Foie gras de canard d'Auvergne cuit par nos soins et sa brioche au sésame  
(Pour accompagner votre foie gras, nous vous proposons un verre de Pacherenc Vic Bilh à  
5€)

Ou

Médallions de lotte au coulis d'écrevisses et ses chips de lard

\*\*\*\*\*

Tournedos de canard et son demi glace de Saint-Pourçain

Ou

Suprême de pintade en croûte persillé et son jus à la bière du  
BOCK'AGE

\*\*\*\*\*

Les fromages d'ici ou d'ailleurs

\*\*\*\*\*

Cœur d'Amour à la framboise et son infusion pistache

Ou

Croustillant aux deux chocolats de Saint Domingue et sa crème à  
l'oranger

Pour accompagner votre repas, nous vous proposons le Cote du Rhône  
Maison Chapoutier à 21€ la bouteille et 11.50€ la demie

ENTREE + PLAT + DESSERT : 36€

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT : 38€

