

MENU SPECIAL

St-Valentin

Escalope de Foie gras français poêlée au vin de paille sur son lit de pain d'épices, chutney piquillos cassis, légumes croquants comme un chop-suey à l'huile de sésame

Langoustines côtières bretonnes en deux façons, pochées dans un bouillon savoureux façon dashi aux perles de légumes et rôties sur une royale chaude de shitakés façon chawanmushi, tuile de riz

Le Jura en trou normand : sorbet Arbois Béthanie flottant dans son crémant Béthanie

Magret de canard du sud ouest mariné au poivre voatsiperifery et sichuan dans sa sauce apicius, cubes et purée de patates douces à la vanille, pétales de choux de Bruxelles, céleri au beurre noisette cuit en croute de sel

3 fromages de caractère sélectionnés par Marc Janin, Mof fromager à Champagnole, pain aux fruits secs et confit maison

Biscuit amande moelleux, crème vanille au sirop d'érable et noix de pécan caramélisées, crème glacée érable-pécan

**Menu unique à 69 € par personne
Mardi 14 février 2023 dès 19h30**

2 Hameau de l'Abbaye
39150 Grande Rivière
Tél 03 84 60 11 15

Mail : info@hotel-abbaye-jura.com

SOIRÉE MUSICALE SOUS LE CHARME DU DUO

JPH

