

## 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](mailto:info@hotel-abbaye-jura.com)**

**SOIRÉE MUSICALE SOUS LE CHARME DU DUO**

**JPH**

