

## MENU SAINT-VALENTIN

(Mardi 14 février 2023)

Mise en bouche

\*\*\*\*

Terine de foie gras de canard maison au Macvin du Jura, oignons confits et  
toasts briochés

Ou

Carpaccio de Noix de Saint-jacques et de truffes à l'huile d'olive et son  
mesclum, dentelle de comté

\*\*\*\*

Dos de cabillaud cuit au four, purée de patate douce et ragoût de fèves et  
tomates confites, sauce à l'oseille

Ou

Duo de poire et ris de veau aux morilles, gratin dauphinois et son émincé de  
choux vert aux lardons

\*\*\*\*

Duo de chèvre chaud et sa doucette asaisonnée

\*\*\*\*

Coeur tendre aux framboises et vanille et ses délices

Menu à 52,00€ par personne

Menu et boissons comprises à 168,00€ pour deux personnes

½ bouteille de champagne Closquinet

½ bouteille de Chablis ou de Crozes Hermitage

½ eau plate ou ½ gazeuse

2 cafés ou infusions

En cadeau une rose sera offerte pour chaque table

## **MENU SAINT-VALENTIN à EMPORTER**

Service traiteur et retrait des commandes :  
le mardi 14 février de 15h00 à 18h00

**Menu à 42,00€ par personne**

**Box saint-Valentin pour deux personnes à 110,00€ avec :**

2 Menus

½ bouteille de champagne Closquinet

1 rose

Réserver vos menus ou votre box Saint-Valentin jusqu'au lundi 13 février inclus par téléphone au 03.81.64.00.55 ou sur notre page facebook ou par mail à [restaurantaucoindubois@orange.fr](mailto:restaurantaucoindubois@orange.fr)

Merci de votre confiance et de votre fidélité