

Saint Valentin

Mise en bouche

Emulsion crémeuse de cèpes, craquant au Comté et noisettes torrifiées

Thon et mangue, brocolie et citron de

Tartare de thon et mangue,
brocoli à la bergamote et coriandre fraîche

Les Saint Jacques

Saint Jacques cuites minute, marrons et mirepoix de légumes racines,
coulis de carottes aux zestes d'oranges

Canard et foie gras, choux et pommes reinettes

Foie gras poêlé, éfiloché de canard confit,
choux chinois au sésames et jus de viande au pommes reinettes

Poire et chocolat

Poire William pochées à la vanille et croustillant au pavot
chocolat noir mousseux et copeaux de chocolat blanc

Le menu :

45€ : une entrée, un plat, un dessert

58€ : une entrée, un poisson et une viande, un dessert

Les Apéritifs

Apéritif maison (Crémant de Bourgogne Ananas et yuzu) 10cl 8€

Coupe de Champagne (Roederer Brut Premier) 12cl 9,50€

Coupe de Champagne **rosé** (Dehors) 12cl 9,50€

Cocktail de Saison (Rhum Blanc, nectar de mangue et rhubarbe) 9€

Forfait vin 20€

Riesling « Le Dragon » 2012 domaine Josmeyer (bio) 12cl 7€

V.D.P des Côtes de Gascogne 2004 domaine Alain Brumont 12cl 7€

Mâcon-Pierreclos « Vendanges tardive » 2015 domaine Marc Jambon 10cl 7€

Restaurant
L'Autre Rive

Saint Valentin

2017

Christelle & Vincent

RIVON

143 Quai Bouchacourt

Saint Laurent sur Saône 01750

www.lautrerive.fr