

**Restaurant « L'Amuse Bouches »**

**Hôtel de France à Ferney Voltaire**

# **Mercredi 14 Février 2018 au diner**

## **Menu de la Saint Valentin à 70 euros (hors boisson)**

Panna cota de courge Muscade, mousse de châtaignes, lardons de Morteau fumée  
Sweet pumpkin panna cotta, chestnut mousse, Smoked Morteau sausage



Ravioles et queue de langoustines,  
Etuvée de fèves au beurre demi-sel et mousse à la truffe noire  
Crayfish ravioles and tail, beans cooked in salted butter and black truffle mousse



Escalope de foie gras de canard du Sud Ouest pochée dans un bouillon au cidre doux,  
Pickles d'oignons rouges et pommes vertes  
Warm foie gras from South west of France poached in a sweet cidre stock, Red oignons pickles and green apples



Cœur de filet de bœuf Simmental poêlé, jus réduit au Merlot,  
Grenailles, jeunes légumes étuvés et champignons  
Simmental beef filet, Merlot Wine Juice, Early potatoes, Young vegetables and mushrooms



Dôme « Pomme d'Amour » aux pommes caramélisées, mousse pomme verte, glace artisanale tarte Tatin  
« Pomme d'Amour » dôme with caramelised apples, green apples mousse and artisanal Tatin tart ice cream

## **La dégustation complète de 5 verres de vin en accord avec le menu : 42 euros par personne**

*Champagne Duval Leroy Brut millésimé prestige 2006 (La coupe seule 18.00€uros)*

\*\*\*\*\*

*Rully 1<sup>er</sup> cru Meix Cadot 2014, Domaine Dureuil Janthial*

\*\*\*\*\*

*Cairanne blanc « L'Exigence » 2015, Domaine Boisson*

\*\*\*\*\*

*Château Bournac cru bourgeois 2011, Médoc*

\*\*\*\*\*

*Cerdon bugey Méthode Ancestrale, Domaine D.Boccard*

T.V.A 10%, 20% et service compris

C.B acceptées à partir de 15 €uros Francs suisses acceptés au cours du jour

