



## Menus Saint-Valentin

### MENUS SPÉCIAUX SAINT-VALENTIN PROPOSÉS PAR LES RESTAURANTS DU TERRITOIRE



#### La Table bâgéienne à Bâgé-le-Châtel :

**Menu** : Les mises en bouche : *Sucette de foie gras et hibiscus, tartare de bœuf Wagyu, Saint-Jacques crue comme un millefeuille* – Le homard : *Pickles de potiron, crevettes grises, tuile dentelle de maïs* – Le veau : *le cœur de la côte en basse température, bonbon de confit de veau, Mona Lisa confite aux truffes* – La douceur : *le cœur chocolat / framboise.*

**Tarif** : 2 repas 125,00 € ou 2 repas + champagne 145,00 €.

Commandes au **03 85 30 54 22** ou par SMS au **06 19 87 22 56** jusqu'au mercredi 10 février à 12h. Retrait des commandes le samedi 13 février de 9h30 à 12h30.

Facebook : [La Table bâgéienne](#)

#### Les Gaudrioles à Bâgé-le-Châtel :

**Menu** : *Ballotin de saumon et sa crème fouettée à l'aneth – Suprême de pintade aux morilles et sa garniture – Entremet aux fruits de la passion, coulis fruits rouges.*

**Tarif** : 22,00 € / personne

Commandes au **03 85 22 09 46**.

Retrait des commandes le samedi 13 février au marché des Sables à Bâgé-la-Ville de 8h à 12h ou au restaurant à partir de 13h.

Facebook : [Aux Gaudrioles](#)

#### La Cantine Institut du Burger à Boissey :

**Menu Duo** : *2 burger « Rossini » (steak 180g, foie gras et magret de canard), 1 frite, 1 salade, 2 cœurs fondants avec crème anglaise, 1 bouteille 37,5 cl (Saint-Véran ou Côtes de Provence ou Crozes Hermitage ou 2 bières Rivières d'Ain).*

**Tarif** : 55,00 € le menu duo

Menu proposé uniquement du vendredi 12 au dimanche 14 février.

Commandes au **03 85 23 06 28**

Facebook : [La Cantine – Institut du Burger](#)





### La Feillentine à Feillens :

**Menu :** Mise en bouche : *Cube de foie gras et pomme d'amour, croquant de saumon gingembre et sésame, crème de homard au combava* – Poisson : *turban de sole et noix de Saint-Jacques, gambas flambée, étuvée de choux et poireaux au lard fumé, marinère safranée* – Viande : *pavé de filet de bœuf charolais, pommes grenailles et champignons persillés, jus aux brisures de foie gras et morilles* – Dessert : *dôme chocolat extra Valrhôna, cœur fondant vanille poire caramélisée.*

Menu proposé samedi 13 et dimanche 14 février (retraits de 11h30 à 13h)

**Tarif : 45,00 € / personne**

Commandes jusqu'au vendredi 12 février à 20h au **03 85 30 03 53**

Facebook : [La Feillentine](#)



### Le Renouveau à Pont-de-Vaux :

**Menu :** *Velouté de châtaigne crémeux, escalope de foie gras poêlée – magret de canard rôti à l'orange, risotto aux pignons de pin torréfiés – moelleux au chocolat, cœur coulant aux framboises, coulis de framboises.*

**Tarif : 25,00 € / personne**

Commandes jusqu'au jeudi 11 février inclus au **09 81 64 22 81**

Facebook : [Le Renouveau bar / restaurant](#)



### Hôtel-restaurant du Commerce à Pont-de-Vaux :

**Menu :** La salade tonique et exotique (Yam de Saint-Jacques et gambas herbes et épices douces de la Thaïlande ,14€) ; Magret de canard aux cèpes, jus de déglçage au foie gras, légumes du jardin et crêpes parmentier, 16€) ; la douceur des amoureux (chocolat praliné, cœur sésame, 8,50€)

**Tarif menu complet : 29,50 € / personne**

Commandes au **03 85 30 30 56 / 06 98 80 30 56.**

Retrait des commandes le samedi 13 février entre 16h et 17h45

Dimanche 14 février de 11h à 12h30



### Hôtel-restaurant le Raisin à Pont-de-Vaux :

**Menu :** *Les mises en appétit : 3 pièces de canapés et 1 amuse-bouche par personne, le saumon Bømlo en mi-cuit, variation de betterave, Grany-Smith et perles d'huile AOP du Château Virant – les ravioles de crustacés (Saint-Jacques et Tourteau), accompagnés de leur bouillon légèrement épicé, entre légumes croquants et citronnelle – le quasi de veau fermier, cuit tout doucement au foin, garniture travaillée selon l'humeur du chef et jus tranché au beurre noisette et à l'estragon – la déclinaison d'agrumes de saison (citron, orange et clémentine), crumble, gingembre, jus de yuzu et chocolat Dulcey.*

**Tarif : 59,00 € / personne**

Commandes jusqu'au mercredi 10 février au **03 85 30 30 97.**

Retrait des commandes le samedi 13 février entre 16h et 18h

Facebook : [Hôtel restaurant le Raisin](#)



### La Huchette à Replonges :

**Menu** : Mises en bouche – le *foie gras* des Landes laqué d'un jus pourpre / acidulé, pickles d'agrumes – le *saumon bio* mi-fumé aux poivres rares – les *crustacés* et copeaux de légumes bio à « shaker » - la *volaille de Bresse* « prête à déguster », crème de truffes « *Melanosporum* », quelques *légumes des amis* Seb et Augustin – la *composition exotique* en strates, bien conservée – mignardises.

**Tarif** : 65,00 € / personne

Commandes au **03 85 31 03 55** ou par mail [contact@la-huchette.fr](mailto:contact@la-huchette.fr)

Retrait vendredi 12 ou samedi 13 février de 15h30 à 17h30.

Facebook : [La Huchette](#)



### Le Saint-Bénigne à Saint-Bénigne :

**Menu de Saint-Valentin à composer** : Foie gras et pain brioché 8,00 € la part, Marbré de poisson 4,00 €, Poulet fermier sauce crème 12,00 €, Grenouilles à la persillade 24,00 €, Filet de St Pierre et St Jacques sauce écrevisses 18,00 €, Crêpes parmentier en garniture, Gâteau de la St Valentin 4,00 €

Commandes au **03 85 30 96 48**

Facebook : [Restaurant le Saint-Bénigne](#)



### Le Comptoir des Dunes à Sermoyer :

**Menu** : Tartine guacamole et saumon fumé maison, souris d'agneau de 5h, jus au gingembre ou paleron de bœuf de 12h, glace de viande, purée de panais, pois chiches épicés, sélection de desserts de la boulangerie la Grenette.

**Tarif** : Menu agneau 25,00 € / personne (28,00 € avec dessert), menu bœuf 22,00 € / personne (25,00 € avec dessert).

Commandes jusqu'au mercredi 10 février au **03 45 30 33 32**.

Facebook : [Le Comptoir des Dunes](#)

Pour figurer sur cette liste, merci de nous transmettre votre initiative par mail à :

[contact@bage-pontdevaux-tourisme.com](mailto:contact@bage-pontdevaux-tourisme.com)



Une question ? L'équipe de l'Office de Tourisme vous répond au **03 85 30 30 02** (du mardi au jeudi de 10h à 12h et de 14h à 18h) et au **03 85 30 56 66** (le vendredi et le samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30)

