

La Table Bâgésienne

89€

9 Grande Rue - 01380 Bâgé-le-Châtel
Menu servi le 14/02 midi et soir
Réservation au 03 85 30 54 22 ou sur le site web

L'apéritif pétillant :
Framboise, hibiscus et pétillant

Les grignoteries salées :
En trois déclinaisons

La mise en bouche : Autour du foie gras

Les Saint-Jacques de nos côtes :
Marinées et snackées

La canette de la Dombes :
En deux cuissons

Le coeur des amoureux :
Passionnément gourmand

Mignardises

Chez Marie et Jean-Louis

41,50€

9, route de Saint Jean - 01190 Saint-Étienne-sur-Reyssouze (03 85 31 81 20)
Sur réservation, le 14 février de 19h à 20h30

Noix de Saint Jacques fraîches
au vin jaune

Contre filet rôti sauce aux morilles

Assiette fromagère

Croustillant aux framboises maison

Le Commerce

5 Place Joubert - 01190 Pont-de-Vaux 47,50€

Sur réservation au 03 85 30 30 56

Vendredi 13 et samedi 14 février, dîner seulement de 19h à 20h45

Terrine de foie gras de canard fait maison
Chutney de figues et toast brioché
ou

Ravioles d'escargots de Bourgogne,
crème légère de cresson persillé et
morilles

Duo de filet de truite de l'Ardèche et noix
de Saint-Jacques en feuilles de filo, beurre
blanc aux algues marines
ou

Pièce de quasi de veau délicatement rôtie,
jus corsé aux épices douces

Fromages affinés ou faisselle de fromage
blanc à la crème de Bresse

Desserts de la Saint Valentin

Document créé par l'Office de Tourisme, sous réserve
de disponibilités, l'abus d'alcool est dangereux pour la
santé à consommer avec modération.
Ne pas jeter sur la voie publique



Bureau d'accueil de Pont-de-Vaux (01190) : 2 Place de Dornhan (03 85 30 30 02)

Bureau d'accueil de Bâgé-le-Châtel (01380) : 2 Rue Marsale (03 85 30 56 66)

contact@bage-pontdevaux-tourisme.com

www.bage-pontdevaux-tourisme.com

Gérant du bateau restaurant "Ville de Pont-de-Vaux 2"

www.bateau-bresse-saone.com

Registre des organisateurs de voyages et de séjours IM00100013



Menus de la Saint Valentin !



Restaurant La Huchette

1 étoile michelin

1089 Route de Bourg - 01750 Replonges
Servi au déjeuner (à 12h30) et au dîner (à 19h30-20h)
du 14 février, tarif hors boissons.
Sur réservation au 03 85 31 03 55 ou
www.la-huchette.fr

100€

Quelques agapes pour commencer :
céréales, végétales, épices...

L'Œuf de Cyril Degluai
arrangé aux truffes

Variations autour des crustacés,
cuit/chaud/froid, Kimchi de légumes,
herbes de Saint-Point
et bouillon chaud de carcasse

Le Rossini de Veau fermier, coquinerie
végétales

Deux sauces pour accompagner :

-L'une "câlaine" à la crème de Bresse et
truffes noires

-L'autre "féroce" à l'épine vinette, cassis
et Syrah

Le pré-dessert autour de la Faisselle de
Bresse, des herbes et de la Paria

La pomme d'amour glacée : caramel /
pomme / sarrasin / passion

Les sucreries plutôt chocolatées
sur la gondole de Lucie



Les restaurants fermés :
Le Comptoir des Dunes, Au cochon rouge

Le Renouveau

182 rue maréchal de Lattre de Tassigny
01190 Pont-de-Vaux (09 81 64 22 81)

Sur réservation, servi le vendredi 13 février soir et
samedi 14 février soir

45€

Cocktail des amoureux, le rouge désir
(avec ou sans alcool) : Jus de cranberry,
citron vert, perrier, vodka

Prélude gourmand :
maki de sumon fumé et avocat / verrine
panna cotta de chèvre frais, confit de
tomate et crumble parmesan / samossas
croustillant de veau aux abricots

Trésor du Périgord :
Escalope de foie gras poêlée, velouté de
châtaigne, éclats croquant de noisettes,
espuma à la noisette

Délice de la mer :
Filet de Saint-Pierre poché au lait de coco,
risotto crémeux aux fèves,
bisque de crustacés

La rencontre de l'air et de la terre :
Magret de canard rôti, jus réduit cassis,
mousseline de carottes jaune

La douceur des amoureux à partager :
Millefeuille aux framboises et crème légère
vanillée, coulis et sorbet framboises



Le nouveau Saint-Bénigne

45€

995 route de Saint Trivier - 01190 - Saint Bénigne
Réservation au 03 85 30 96 48
Le 14 février de 12h à 14h et de 19h à 20h

Cocktail des amoureux
(avec ou sans alcool)

Amuse-bouche :

verrine de mousse d'avocat, crevettes
marinées et pointe de citron vert

Entre Terre et vague : Frivolités de
saumon et foie gras maison, tartare de
saumon enroulé de saumon fumé,
médaillon de foie gras sur pain d'épices,
chutney d'oignons et confiture de figues

Filet de boeuf, accompagné de pommes
grenailles et endives braisées au jus corsé,
sauce au choix (poivre vert, marchand de
vin, morilles, gorgonzola)

ou

Filet de Saint-Pierre, de rouget et noix de
Saint Jacques sauce vierge tiède aux
agrumes et basilic, risotto au citron et au
parmesan

Fromage du moment, salade folle
à l'huile de truffe

Pavlova aux agrumes et à la vanille

