

# La Table Bâgésienne

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 cœur 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

89€

# 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 rôti,  
jus corsé aux épices douces  
\*\*\*

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

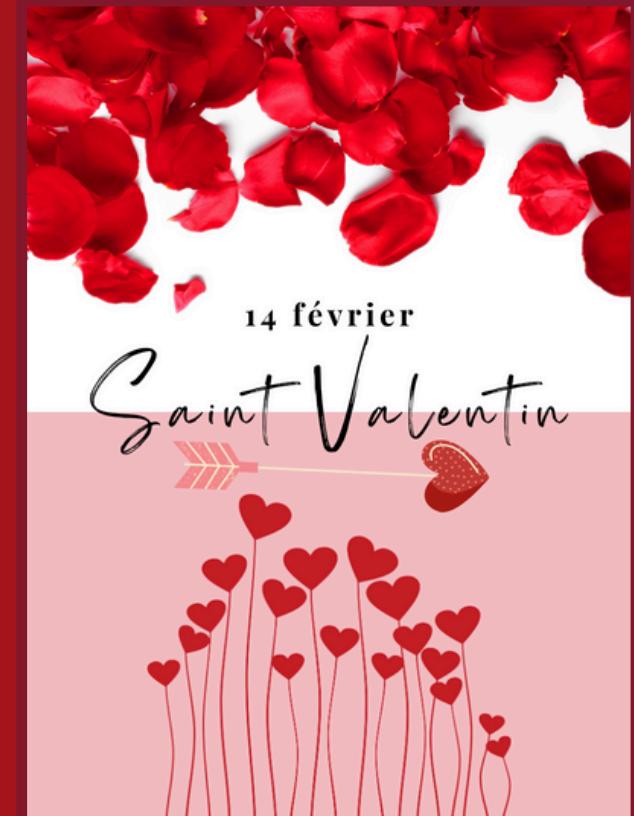
Desserts de la Saint Valentin



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-saône.com  
Registre des organisateurs de voyages et de séjours IM00100018



# Menus de la Saint Valentin !



# Restaurant La Huchette

100€

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](http://www.la-huchette.fr)

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

L'Œuf de Cyril Degluaire  
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, coquineries  
végétales

Deux sauces pour accompagner :  
-L'une "câline" 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

45€

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

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,  
médailon 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, marchant 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

