

VENTE A EMPORTER

commande à passer au plus tard la veille pour le lendemain
par téléphone au : 03 84 44 60 91 / 06 17 14 16 28
ou par e-mail : reservation@hostelleriesaintgermain.com

Un petit pain maison offert par personne

Menu Gourmand à 33 €

La truite rose en gravlax et le chèvre
de la ferme sur une gaufre de
pomme de terre



Le filet de perdreau aux
champignons en crépinette, polenta,
choux rouge confit et jus au genièvre



La panacotta autour du marron
Corse

Menu Plaisir à 39 €

Le foie gras de canard aux figues
et brioche maison



Le filet de St Pierre en viennoise,
risotto de pâtes Frégola Sarda aux
salsifis et cèpes



Le cube au chocolat Guanaja
et orange au parfum de safran

Nos fournisseurs : Maison Masse, Pisciculture Beuque, ferme des Cabrotins, Chocolat Valrhona, Marron Corsiglia, Margain Marée, Volaille de l'Européain, Maraicher bio Julien Vacavant, Primeur Bonnefoy

Pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons nos bons cadeaux en vente sur notre site avec « **secret box** » et le foie gras maison et des produits de fêtes en vente sur notre site avec **notre boutique en ligne « shop and go »**.

Conditionné en barquette alimentaire biodégradable, fabrication française
dlc 48h

HORAIRES DE RETRAIT DU JEUDI AU DIMANCHE MIDI

- de 11h00 à 13h00 à l'hostellerie

- de 17h00 à 19h00 au caveau Rouget de Lisle à Lons-le-Saunier