

BLB Bistro La Batée
Menu Saint Valentin 2025



Nous vous invitons à la découverte de la région avec les produits des artisans locaux. Nous proposons chaque semaine leurs paniers de marchandises arrivées à maturité, brassée de légumes, poules, chasse et élevage ou retour de pêches, c'est sur ce thème que nous allons cuisiner ce menu.

Quelques petits tours sur les marchés de la région les jours précédant la Saint Valentin, cette formule se compose des plats éphémères au choix de notre carte.

Apéritif

*Les bulles de Savoie Brute Rosé ou Crément blanc
De la cave Barlet Raymond & fils*

Entrée

Plat poisson

Plat viande

Inspiration Dessert

62 Euros par personne hors boisson



Plus qu'un accord met & vin, nous vous proposons un choix de boisson en fonction de vos préférences en vous guidant vers le parfum le plus adapté au plat présenté.