



Menu de la Saint Valentin 2024

Plateaux de mini sablés au parmesan à partager (8 pièces)

Mousse aux herbes, chorizo / Blanc manger chèvre frais, jambon sec /Mousse aux olives de « Kalamata », anchois marinés.....14.40€

Mises en bouche froides :

Tartare au deux saumons..... 2.80€

Panna cotta de foie gras, chutney mangue, mousse au pain d'épices 2.80€

Crèmeux de st Jacques façon Normande « à chauffer ».....2.80€

Moelleux de saumon, avocat.....2.80€

Carpaccio de St Jacques, marmelade de Kumquat2.80€

Entrées :

Verrine avocat, chair de tourteaux et son chutney ananas7.20€

Pâté croûte Richelieu.....9.70€

Tiramisu de homard.....10.50€

Foie gras de canard truffé.....14.90€

Crèmeux de langoustines.....10.90€

Finger girolles truffes.....6.80€

Terrine de homard.....7.50€

Opéra foie gras, griottes confit de canard.....11.50€

Poissons :

Filet de sole façon meunière, pommes de terre vapeur, beurre citronné.....21.50€

Bar de nos côtes, pousses d'épinards, girolle, jus de cochon20.50€

Brochettes de noix de St Jacques, risotto truffé22.50€

Viandes :

Suprême de volaille de Janzé, morilles étuvées, sauce vin jaune18.50€

Filet de bœuf français, gnocchis, compotée d'échalotes, moelle, sauce Bordelaise.....21.50€

Desserts :

Tartelette mangue coco4.80€

Cœur pavlova, fruits rouges4.80€

Mille-feuille vanille5.10€

Tarte chocolat praliné.....4.80€



