



Menu de la Saint Valentin 2025

Mises en bouche :

Panna cotta de foie gras, chutney exotique.....	2.80€
Velouté de potimarron, Saint Jacques poêlées, chips de lard	2.80€
Bulle citron vert, tartare de bar.....	2.80€
Crèmeux de St Jacques, façon Normande « à chauffer ».....	3.20€

Entrées :

Terrine de langoustines.....	7.50€
Pâté croûte Richelieu.....	12.50€
Finger porc, volaille, homard.....	10.50€
Opéra foie gras, griottes.....	11.50€
Risotto de crabe, légumes d'hiver.....	10.50€
Tartare de Saint Jacques, mousse passion.....	7.90€
Tiramisu de homard.....	10.50€
Tartelette de saumon fumé aux agrumes.....	8.90€

Poissons :

Bar breton, chou-fleur, salicorne et coquillages.....	21.50€
Demi homard de nos côtes, raviole, risotto « Thermidor », jus de têtes	32€
Comme une sole meunière, pommes de terre, citron, persil	21.50€

Viandes :

Ris de veau morilles et vin jaune	26.50€
Baron d'agneau farci, tarbais et jus au thym.....	19.50€
Suprême poulet de Janzé, girolles, foie gras, panais rôtis.....	18.50€

Desserts :

Tartelette pomme vanille.....	4.80€
Tarte framboise	5.10€
Opéra.....	5.10€
Entremet poire chocolat.....	5.10€



