



St valentin



Saveurs iodées

Les belles huîtres normandes n°3 de Blainville sur mer

Les 6 : 14.50 € - Les 9 : 21.00 € - Les 12 : 27.00 €

Les Entrées :

Foie gras de canard Extra au torchon et zestes de clémentine, segments au miel 19.00 €

Tartare de St Jacques et dorade au citron vert, pâte d'avocat aux herbes 13.95 €

Tarte tatin de boudin noir et pomme au calvados, émulsion de camembert 9.00 €

Pressé de magret de canard mariné au vin rouge comme un vin chaud, brocoli en crumble 13.95 €

Les plats

Entrecote à la plancha, sauce au poivre et purée de pomme de terre 24.00 €

La Côte de bœuf cuite au sautoir (pour 2 pers. env. 1.2kg/1.3kg) 75 €/kilo

Souris d'agneau confite aux épices, gâteau de semoule aux piquillos et basilic, jus de cuisson 23.90 €

Quasi de veau farci d'une duxelles de champignons et foie gras à la sauge, millefeuille de pomme de terre 25.90 €

Pavé de saumon en croûte d'herbes et sésame, tranche de chou-fleur snacké, chimichurri aux agrumes 21.00 €

Filets de rouget barbet, quinoa et pamplemousse en aigre douce, vinaigrette aux fruits de la passion 25.90 €

Menu de la St Valentin

39.50 €

Foie gras de canard Extra au torchon et zestes de clémentine, segments au miel

Tartare de St Jacques et dorade au citron vert, pâte d'avocat aux herbes

Pressé de magret de canard au vin rouge comme un vin chaud, brocoli en crumble

Entrecote à la plancha sauce poivre, purée de pomme de terre

Filets de rouget barbet, quinoa et pamplemousse en aigre douce, vinaigrette aux fruits de la passion

Souris d'agneau confite aux épices, gâteau de semoule aux piquillos et basilic, jus de cuisson

Assiette de trois fromages (suppl. 7 €) Ou

Plateau de fromages affinés (suppl. 9.90 €)

Le Chamonix à l'orange sanguine et son sorbet

Baba au rhum, punché aux saveurs de Martinique, crème montée à la vanille Bio de Madagascar

Dans un tube de chocolat, marmelade de poire, crémeux chocolat pistache

Les fromages :

Plateau de fromages en direct de fromageries affineurs	9.90 €
Mesclun de salade gourmande	4.50 €
Assiette de trois fromages normands	7.50 €

Les desserts :

Nos desserts sont à commander en début de repas

Mojito glacé citron vert et rhum cubain, émulsion de menthe	9.90 €
Dans un tube de chocolat, marmelade de poire, crémeux chocolat pistache	8.50 €
Baba au rhum, punché aux saveurs de Martinique, crème montée à la vanille Bio de Madagascar	9.90 €
Crème brûlée, recette traditionnelle...à la gousse de vanille de Madagascar	9.00 €
Brioche au chocolat noir, gelée et mangue fraîche, râpé de citron vert	9.00 €
Le chamonix à l'orange sanguine et son sorbet	8.50 €
Coupe colonel ou poire royale ou trou normand	9.90 €



St Valentin

Carte et menu valable du Samedi 12 février au Lundi 14 Février inclus

