

La Carte

SAINT VALENTIN

Entrées

Œuf poché crème de champignons	9.50€
Croquant de poire en 2 façons	11.00€
Gravlax de saumon aux herbes	15.00€

Plats

Salade César au poulet	18.00€
Salade César au saumon	21.00€
Pavé de saumon sauce Satay et riz pilaf	24.00€
Saint Jacques et risotto à l'encre de seiche	32.00€
Risotto végétarien	19.00€
Paleron de bœuf et purée truffée	21.00€
Entrecôte 350g, pommes grenailles	35.00€
Faux-filet 300g, pommes grenailles	28.00€
Côte de bœuf noir de Baltique 1.5 kg environ	98.00€

Desserts

Crumble aux pommes façon Tatin	9.50€
Moelleux au chocolat, coulant caramel	10.50€
Financier au miel et vanille	10.50€
Digestif gourmand	14.50€
Champagne gourmand	15.00€



Menu

SAINT VALENTIN

Entrée

Tartare de bar épicé

Coriandre, combava, huile d'olive citronnelle et perles de yuzu gingembre

14.50€

Tournedos de mignon de veau

Crèmeux de panais et artichaut en barigoule, crème d'estragon sur note de vanille

36.50€

Macaron chocolat Tanzanie

75% de cacao, framboise fraîche et gelée passion

12.50€

Formule "Love in the air"

Entrée / Plat / Dessert
Cocktail St Valentin

68.00€

