



# Saint-Valentin

## Entrée

Saumon mariné, émulsion à la ciboulette et baies roses*.....	13,50€
Carpaccio de coquille Saint-Jacques en fine rémoulade de céleri rave, crème Avruga, condiment citron*.....	17,50€
Salade de homard en déclinaison de légumes racines, émulsion de jaunes d'œufs à la truffe*.....	28€
Noix de saint Jacques poêlées, chicon confit et crevettes grises .....	17,50€
Caviar « Top Sélection Oscietre » 50 gr .....	80€

(\*) *Entrée dressée sur assiette.*

## Plat

Dos de bar Breton braisé au salsifis et panais, sauce Bercy aux herbes fraîches.....	22€
Dodine de poularde Parme parmesan et courgette, pressée de pomme de terre et jus à la sarriette.....	16,50€
Mignon de longe de veau en croûte de noix et truffe, jeunes légumes, réduction crémée au thym.....	19,50€

## Dessert

Crèmeux noix de coco et biscuit moka, mangue et fruit de la passion.....	9€
Crème brûlée vanille Tradition.....	6,5€

## Notre suggestion Champagne

Champagne Drappier, Carte d'or, Brut, Urville 75 cl.....	23€ (au lieu de 27€)
--	----------------------

Notre carte Saint-Valentin est valable le jeudi 14, le vendredi 15 et le samedi 16 février.  
Contactez-nous par téléphone au 071 30 74 80 pour passer votre commande.