

# Spécial Saint Valentin

55 €

## MISE EN BOUCHE

(suppl. 6,50€)

*Chaire de Crabe en sucrine  
Magret fumé et Pain d'épice, confiture de figue  
Oeuf de Lompe et Espumas de yaourt Grec aux agrumes*

## ENTREE

*Coeur de saumon gravlax  
coulis de betteraves aux fruits rouges.*

*Marbré au foie gras mi-cuit et pain d'épices  
gelée de cerises, chutney mangue raisin et brioche toast*

## PLAT

*Dos de Cabillaud Skrei en crouste de sésames  
gratin de pommes de terre aromatisées à la truffe sauce beurre blanc*

*Escalope de veau mozzarella  
tombée d'épinard, forestière de champignons, tomates cerise confites et  
jus de cuisson lié au foie gras*

*Suggestion de fromages (suppl. 6,50€)*

## DESSERT EN DUO

*Coeur chocolat aux fruits rouge  
Ganache chocolat blanc et noir, fraises, mûre, framboise*

Nos plats sont tous "faits maison", c'est à dire à partir de produits bruts.



## ENTREES

<i>Huîtres de Marennes "fines de Claire"</i>	
servie par 9	18€
servie par 12	21€
<i>Carpaccio de Noix de Saint Jacques</i>	19,50 €
<i>Pickles de carottes, Citron confi et jus d'herbes</i>	
<i>Chair de Crabe et tarama</i>	15 €
<i>Pétale de Sucrine &amp; Romaine, Coulis de Betterave</i>	
<i>Foie Gras de Canard "maison"</i>	24 €
<i>Toast de pain &amp; chutney de Figue</i>	

## PLATS

<i>Noix de Saint Jacques de nos côtes</i>	35,50 €
<i>Moules marinières &amp; Galette de pommes de terre, jus d'herbes</i>	
<i>Escalope de veau mozzarella</i>	32,50 €
<i>Tombée d'épinard, Forestière de champignons, tomates cerise confites et jus de cuisson lié au foie gras</i>	
<i>Dos de Cabillaud Skrei en croute de sésames</i>	28 €
<i>Gratin de pommes de terre aromatisées à la truffe sauce beurre blanc</i>	
<i>Rable de Lapin au bacon fumé</i>	29,50 €
<i>Polenta snackée, chips de Chorizo &amp; sauce foie gras</i>	
<i>Entrecôte env. 300 grs</i>	32,50 €
<i>Frites maison et sauce au poivre</i>	

## DESSERT EN DUO

<i>Coeur chocolat</i>	32 €
<i>aux fruits rouges, ganache chocolat blanc et noir, fraises, mûre, framboise</i>	

## NOS SUGGESTIONS EN DEMI BOUTEILLES

### APERITIF

<i>Cocktail Saint Valentin</i>	10,60 €
--------------------------------	---------

### CHAMPAGNE

<i>Taittinger Brut Réserve - Chardonnay, Piunot Noir, Meunier</i>	39 €
---	------

### VINS BLANC

<i>AOC Pouilly Fuisse "les Gravières" 2022</i>	25,50 €
<i>AOC Saint Véran "Sélection les Gravières" 2020</i>	25,50 €

### VINS ROUGE

<i>AOP Morgon Cuvée Tradition - Domaine du Petit Pérou</i>	17,50 €
<i>AOC Haut-Médoc Les Hauts de Lynch-Moussas 2007</i>	32,50 €

Nos plats sont tous "faits maison", c'est à dire à partir de produits bruts.