



« À la Carte »

Saint Valentin

« Le Valentin »



Entrées froides:

- Tartare daurade et St Jacques, crème moussieuse , caviar d'Aquitaine ... 16.20 €
- Finger de truite arc en ciel en gravlax et agrumes, taboulé au yuzu..... 6.80 €

Notre Nouveauté :

- Le Pâté en croûte de volaille aux écrevisses à la nantua.....le kg..... 55.00 €
- La tartelette de mignon de veau maraîchèrela pièce..... 6.80 €

Les classiques :

- La coquille de saumon frais en macédoine..... 4.90 €
- La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes au cours
- Le saumon Norvégien fumé par nos soinsle kg... 68.00 €
- La terrine aux trois saumons (*frais, gravlax et oeufs*) à l'aneth.....le kg... 48.00 €

Entrées chaudes :

- Coquille St Jacques maison..... 7.20 €
- Bouchée financière ou à la reine..... 5.80 €
- Petit bocal de homard à la Newbourg..... 15.20 €
- Crêpes de gambas et crevettes grises, petits légumes, sauce homardine.. 11.80 €

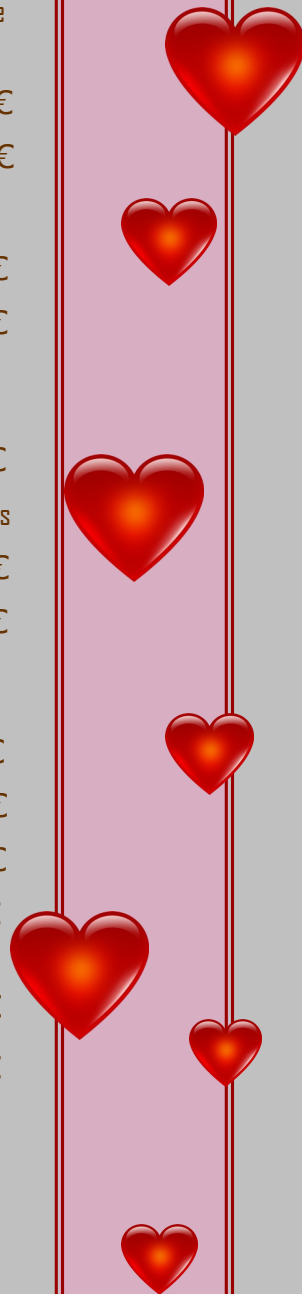
Poissons chauds :

- Pavé de saumon d'écosse sauce champagne, tagliatelles de légumes..... 9.80 €
- Bocal de risotto et langouste à la truffe d'été, brunoise de courgettes , 13.60 €

Viandes chaudes :

- Blanquette de paleron de veau aux dés de foie gras de canard orechiettes comme une carbonara pour accompagner..... 12.80 €
- Ris de veau sauce aux morilles, carottes parisiennes, et jeunes légumes 21.20 €

La pièce



Le début de la faim!!!

Croque Monsieur au saumon fumé et allumettes au fromage

Le foie gras de canard fabrication maison

accompagné de Kubs de pieds de porc et Presskoff au foie gras

La St jacques en marinière de coques et crevettes grises

gnocchis de pomme de terre et jeunes légumes

Le tambourin de filet de volaille jaune cuite lentement,

jus de viande au porto corsé et ragout de têtes de champignons de paris

Petit amour praliné

Cœur tendre au craquelin et praline au café coulante

48.20 € soit 96.40 € pour 2 personnes

avec amuse bouche, entrée froide, entrée chaude, viande, dessert

36.20 € soit 72.40 € pour 2 personnes

avec amuse bouche, entrée froide, viande, dessert