



Réserver dès Maintenant
au 03 26 68 06 22



« À la Carte »

Entrées froides:

- | | |
|---|---------|
| - Le carpaccio de coquilles st jacques et caviar d'aquitaine <i>posé sur un tartare de dorade, manque et semoule de couscous aux agrumes.....</i> | 18.80 € |
| - Finger de saumon; l'un en mousse, l'autre en gravlax | 6.80 € |

Notre Nouveauté :

- | | |
|--|---------|
| - Le Pâté en croûte de volaille aux écrevisses à la nantua.....le kg..... | 59.00 € |
| <i>Un pâté en croûte avec volaille et foie gras, écrevisses et bisque d'écrevisses réduite</i> | |

Les classiques :

- | | |
|--|----------|
| - La coquille de saumon frais en macédoine..... | 4.50 € |
| - La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes | au cours |
| - Le saumon Norvégien fumé par nos soins | 80.00 € |
| - La terrine aux trois saumons (<i>frais, gravlax et oeufs</i>) à l'aneth.....le kg..... | 45.00 € |

Entrées chaudes :

- | | |
|---|---------|
| - Coquille St Jacques maison..... | 6.80 € |
| - Bouchée financière ou à la reine..... | 5.40 € |
| - Crème de foie gras parmentière <i>aux morilles et volaille de champagne, foie gras poêlé.....</i> | 10.20 € |

Poissons chauds :

- | | |
|---|---------|
| - Brochette de coquilles st Jacques au beurre de truffes <i>sur risotto crémeux aux dés de foie gras de canard.....</i> | 18.80 € |
| - Lotte et chair de coques sauce champagne, royale d'asperges..... | 16.60 € |

Viandes chaudes :

- | | |
|---|---------|
| - Blanquette de paleron de veau aux dés de foie gras de canard, <i>Légumes laqués au jus et son riz impératrice aux champignons de Paris.....</i> | 12.50 € |
| - Ris de veau aux champignons de Paris, <i>ragout de carottes confites, asperges vertes</i> | 21.80 € |

« Le Valentin »

Le début de la faim!!!

Croque Monsieur à la truffe et allumettes au fromage

Dégustation autour du foie gras de canard truffé
et vieux porto, accompagné d'une tartelette de chutney aux abricots et fruits secs

Le ballotin de chou frisé au crabe et homard
et son cœur de foie gras

sauce Naily accompagné de ravioles à la ricotta à la truffe

Le tambourin de filet de volaille jaune cuite lentement,
jus de viande et petits légumes aux champignons de saison

Petit amour au cœur tendre

Macaron, framboises et litchi sur une crème légère

47.50 € soit 95.00 € pour 2 personnes

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

34.50 € soit 69.00 € pour 2 personnes

avec amuse bouche, entrée froide, viande, dessert