

# « À la Carte »

Réserver dès Maintenant  
au 03 26 68 06 22

La part

## Entrées froides:

La tartelette de carpaccio de St Jacques aux condiments de tartare et sa quenelle de caviar d'Aquitaine	18.20 €
La compression de volaille, foie gras de canard et asperges vertes.....	7.20 €
L'éclair mimosa à la volaille, saveur de truffe et copeaux de parmesan.....	7.00 €
La surprise de St Jacques et saumon en gravlax aux saveurs de citron et yuzu sur sablé..	8.80 €
Le foie gras de canard au naturel.....les 100 grs.....	15.20 €
L'oreiller de la belle Aurore.....le kg.....	59.00 €
<i>Un pâté en croûte avec volaille, ris de veau, cailles, pintade, canard et foie gras, pistaches et dés de lard collonata</i>	

## Les Classiques :

La coquille de saumon frais en macédoine.....	5.50 €
Les médaillons de langouste légèrement nacrées en Bellevue.....	23.80 €
Le saumon Norvégien fumé par nos soins.....les 100 grs...	7.50 €
La terrine de saumons au confit de citron et estragon.....les 100 grs...	6.00 €
La terrine de crevettes et écrevisses au parfum de bisque.....les 100 grs...	6.20 €

## Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques maison.....	6.80 €
Bouchée financière ou à la reine.....	5.90 €
Les cannelloni d'escargots au petits légumes craquants sauce verdurette... ..	11.80 €
Les maxi escargots de bourgogne pur beurre.....la dz...	13.20 €
Le caquelon de gnocchis frais au parfum de truffe , jus de volaille crémé et petit lit d'épinards	9.80 €

## Poissons Chauds :

Le pavé de saumon au Noilly, posé sur un concassé de tomates, riz au beurre... ..	10.80 €
Le caquelon de gambas géantes, crevettes grises et moules en marinière.....	16.20 €
Petit rôti de lotte au lard colonnata juste nacré petit jus réduit, échalotes confites.....	16.80 €

## Viandes chaudes :

Faux-Filet d'agneau en croute d'herbes, jus réduit au thym, pommes mitraille, châtaignes et giroilles.....	16.20 €
Morceau choisi de veau confit 8 heures , sauce au foie gras, gâteau de blettes, tomate confite, pignon de pin et parmesan.....	16.40 €
Filet mignon de sanglier, sauce grand veneur, petit ragoût hivernal de légumes avec châtaignes, raisin et pomme fruit.....	15.80 €

## Notre dessert :

La pomme dans tous ses états et con cœur caramélisé.....	7.40 €
--	--------

# « Valentin et Valentine »

MENU POUR 2 PERSONNES

## En attendant

### Quelques feuilletés au beurre

4 par personne

\*\*\*\*

### Petits bouchons de pomme grenaille au foie gras

pomme de terre écrasée à la truffe , crémeux aux arômes de truffe

\*\*\*\*

### Petit rôti de lotte au lard colonnata juste nacré

petit jus réduit, échalotes confites

\*\*\*\*

### Le Filet mignon de sanglier sauce Grand Veneur

petit ragoût hivernal de légumes avec châtaignes, raisin et pomme fruit

\*\*\*\*

### Le fruit défendu de Valentin et Valentine

Gateau en forme de pomme au crémeux caramel, avec pommes confites façon Tatin, chantilly caramel , posé sur un palet breton

\*\*\*\*

**52.50 €** soit 105.00€ pour 2 personnes

avec feuilletés, entrée, poisson chaud, viande, dessert

**40.00 €** soit 80.00 € pour 2 personnes

avec feuilletés, poisson, viande, dessert