

Réserver dès Maintenant
au 03 26 68 06 22

« À la Carte »

La part

Entrées froides:

Le pressé de ris de veau au foie gras, truffes noires, artichauts violets et lard colonnata.....	7.40 €
Le pressé de jarret de cochon, foie gras, chou vert et morilles.....	12.40 €

A partager entre vous :

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.....	6.50 €
La 1/2 langouste (environ 280 grs) avec macédoine de légumes	au cours
Le saumon Norvégien fumé par nos soins	7.50 €
Les 100 grs...	7.50 €
La terrine de coquilles St Jacques et saumon au confit de citron.....	7.50 €
La terrine aux trois saumons, œufs, fumé et frais de notre fabrication.....	7.20 €

Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques maison.....	6.80 €
Bouchée financière ou à la reine.....	5.90 €
Le caquelon de St Jacques, grenouilles, asperges et morilles au vin jaune	12.40 €
Les coquilles St Jacques posées sur une tarte Tatin de navets et pommes fruits	12.50 €
Les maxi escargots de bourgogne pur beurre.....la dz...	7.90 €

Poissons Chauds :

Le turbot sauce suprême, et son gratin façon dauphinois aux panais et parfum de truffe	18.20 €
Le pavé de saumon au Noilly, posé sur un concassé de tomates, riz au beurre...	9.80 €
Le filet de dorade au jus de viande réduit, pomme de terre farcie au foie gras et cerfeuil....	14.20 €
Langouste Thermidor à la façon de Benoît.....	20.80 €

Viandes chaudes :

Filet de bœuf Angus façon Rossini, poêlé champêtre et foie gras, petit jus à la truffe.	18.60 €
Paleron de veau confit 8 heures, sauce au foie gras, gâteau de blettes, tomate confite, pignon de pin et parmesan.....	16.40 €
Ris de veau braisé, réduction de porto, asperges vertes, morilles et purée de pomme de terre écrasée à la truffe.....	21.50 €

« Valentin et Valentine »

Le début de la faim!!!

Assortiment de 6 petits Kubs

(preskoff, petits pois saumon, carioca courgette, opéra foie gras)

Le pressé de jarret de cochon, foie gras, chou vert

Chutney d'oignons rouges à la grenadine

Le bocal de pétoncles et gambas géantes en marnière

crevettes grises, coques et jus de cuisson crémé

Le suprême de volaille fermière aux morilles

jus de cuisson réduit et crémé, confit d'asperges, oignons grelots et parfums des bois

Le gâteau de Valentin et Valentine

Comptée fruits rouges, biscuit joconde noix de coco, bavarois citron vert et cheese cake

49.50 € soit 99.00 € pour 2 personnes

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

39.50 € soit 79.00 € pour 2 personnes

avec amuse bouche, entrée froide, viande, dessert