



Menu de la Saint Valentin 2026

Apéritif :

Duo de mini burger au bœuf et au saumon (4 pièces)..... 14.00€

Mises en bouche froides :

Panna cotta de foie gras, gelée de vin rouge, crumble pain d'épices 2.80€

Bulle passion, tartare de Saint Jacques 2.80€

Verrine « tout carotte ».....2.80€

Crèmeux d'avocat, mousse saumon, fromage frais2.80€

Entrées :

Tiramisu de homard.....10.90€

Cannelloni de courgettes au crabe.....8.90€

Opéra foie gras, griottes11.50€

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes.....10.90€

Terrine de homard.....6.90€

Risotto, tataki de bœuf.....8.50€

Poissons :

Homard, écrasé de pommes de terre fumé, raviole homard, jus de têtes.....32.50€

Bar de nos côtes, déclinaison de carottes, jus carottes caramélisées21.50€

Brochette de noix de St Jacques, risotto truffé, sauce vin blanc.....22.50€

Viandes :

Ris de veau, morilles et vin jaune26.50€

Suprême de volaille, poêlée de champignons ,crèmeux , lard, jus fumé.....18.50€

Filet de bœuf français farci au foie gras, figues rôties et raisins, sauce porto, croûtons.....21.50€

Desserts :

Cœur framboise5.10€

Chou-chou vanille.....5.10€

Tarte tout chocolat5.10€

Eclair citron4.80€

