



Saint Valentin

64 €

(* Supplément +3€ / ** supplément +6€)

Coupe de Champagne ou Apéritif au choix

Amuse-bouche

Entrée, au choix

Croustillants de Gambas, sauce Tandoori
Queues de langoustines bretonnes, à la façon du Chef
Délice de hareng, saumon fumé, œuf poché tiède & beurre blanc
Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de mangues
6 Fines N°3 de Normandie, par R. Verneuil
Saumon fumé par nos soins, blinis & crème acidulée
Poêlée de cèpes au beurre d'Echiré

Plat, au choix

Duo de filets de bar plancha aux morilles
Noix de St Jacques fraîches à la plancha, beurre de truffes
St-Pierre du Guilvinec rôti à la fleur de sel du Guérande, beurre aux herbes
Marmite lutée de Saint Jacques et Langoustines bretonnes, sauce homardine
**Cassolette de homard Américain décortiqué, lentilles du Puy, beurre blanc
*Belle Sole entière, plancha, sèche, ou meunière
Carré d'agneau (4 côtes) rôti, poêlée de cèpes & pommes sautées

Dessert, au choix

Saint Marcellin, servi froid ou chaud, salade verte
Chaud froid de chocolat noir de Tanzanie, glace vanille
Grand mille-feuille maison à la vanille Bourbon
Tartare de mangues, sirop aux épices douces, menthe fraîche
Notre Fameux Baba de Zanzibar au Rhum vieux Clément
Le véritable Soufflé chaud au Grand Marnier

Café

Prix nets service compris

Les Entrées, Plats & Desserts ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché