

MENU ST VALENTIN

Servi le 14 Février au soir uniquement

65€ / personne (hors boissons)

ENTRÉES ☆.

Thon

Tataki aux graines de sésame, citron vert, sauce ponzu

OU

Huîtres

Marennes Oléron N°3 (5 Pièces), beurre demi-sel d'isigny A.O.P
Pain de seigle, vinaigre à l'échalote

PLATS ♡

Saint - Jacques et Gambas “black tiger”

Snackées, rôties au four et gambas à la plancha,
sauce champagne

Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée
copeaux de parmesan

OU

Filet de bœuf

Filet de bœuf “Rossini” grillé (origine France, env. 250g),
jus corsé

Purée de pommes de terre, carottes fanes rôties

DESSERTS ♡

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

Religieuse framboise

Sablé breton, glaçage framboise

OU

Rocher chocolat blanc/noix de pécan

Glaçage gourmand chocolat blanc/noisettes

À LA CARTE

Servie le 14 Février au soir uniquement

ENTRÉES

Tempura de gambas au panko (6 pièces)	17,90€
Sauce aigre-douce	
Assiette de saumon fumé	17,90€
Guacamole, blinis, perles de yuzu	
Huîtres Marennes Oléron N°3 (6 pièces)	18,90€
Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote	
Tataki de thon aux graines de sésame et citron vert	18,90€
Sauce ponzu	

PLATS

Filets de loup de Méditerranée à la plancha et palourdes persillées	29,90€
Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée	
copeaux de parmesan	
Magret de canard grillé (Origine France IGP, env. 350g)	32,90€
Pommes de terre au four persillées, sauce forestière	
St-Jacques snackées, rôties au four et gambas "black tiger"	36,90€
à la plancha sauce champagne	
Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée,	
copeaux de parmesan	
Parillada du «st trop» (Pour 1 personne)	36,90€
Filet de daurade de méditerranée, gambas "black tiger",	
St Jacques snackées, purée maison, légumes grillés, sauce aioli	
Filet de boeuf "rossini" grillé (Origine France, env. 250g)	39,90€
Jus corsé, purée de pommes de terre, carottes fanes rôties	
Côte de boeuf grillée (Env. 550g), origine France	39,90€
Pommes de terre au four persillées, sauce forestière	

DESSERTS

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

Religieuse framboise	12,50€
Sablé breton, glaçage framboise	
Rocher chocolat blanc/noix de pécan	12,50€
Glaçage gourmand chocolat blanc/noisettes	
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	12,50€
Coeur coulant, glace vanille, éclats de spéculoos	