

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

PLATS

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

DESSERTS

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

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