

♥ \*  
**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 vierge  
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, tomates cerises grappe rôties

**DESSERTS**

RÉALISÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER

**Tarte citron meringuée**

Coulis caramel, chantilly

OU

**Dôme au chocolat**

Croustillant praliné chocolat, chantilly

# • ♥ À LA CARTE •

Servie le 14 Février au soir uniquement



*Pour commencer*

*La coupe de champagne Delamotte brut Maison Laurent-Perrier  
la coupe (15cl) 13€*

## ENTRÉES

<b>Tempura de gambas au panko (6 pièces)</b>	17,90€
Sauce aigre-douce	
<b>Assiette de saumon fumé</b>	16,90€
Guacamole, blinis	
<b>Huîtres Marennes Oléron N°3 (6 pièces)</b>	17,90€
Beurre demi-sel d'Isigny A.O.P, pain de seigle, vinaigre à l'échalote	
<b>Tataki de thon aux graines de sésame et citron vert</b>	17,90€
Sauce ponzu	
<b>Moules gratinées en persillade (10 pièces)</b>	15,90€
<b>Bouquet de crevettes cuites, cal. 20/30 (6 pièces)</b>	15,90€
Mayonnaise "maison"	

## PLATS

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