

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

Dome 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

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

PLATS

Filets de loup de Méditerranée à la plancha et palourdes persillées Risotto crème de mascarpone, butternut, huile truffée copeaux de parmesan, sauce vierge	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 vierge 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, tomates cerises grappe rôties	39,90€
Côte de boeuf grillée (Env. 550g), origine France Pommes de terre au four persillées, sauce forestière	39,90€