

« À la Carte »

Entrées froides charcutières:

Les 100 grs

L'oreiller de la belle Aurore (viande de gibier, volaille, porc, foies de volaille, truffes, madère etc	7.50 €
L'excellent (pâté en coûte à la volaille, canard, foie grs et champignons)	5.60 €
Le pâté en croûte de ris de veau au foie gras.....	8.10 €
Le Pâté de Périgueux (viande de porc marinée, foie gras de canard et truffes)la pièce 450 grs....	42.90 €
Le foie gras de canard au naturel.....la tranche de 80 grs.	15.50 €

Entrées froides Traiteur:

Le citron surprise de St Jacques et saumon en gravlax aux saveurs de yuzu sur sablé.....	8.20 €
La Tomates en trompe l'œil, émincé de st Jacques, dés de gambas et avocats.....	8.80 €
Tartare de St jacques et dorade, St Jacques snackée posée sur une fine caponata.....	10.20 €
Le gâteau de lentilles, palette de porc confite, petits légumes, Montbéliard et foie gras de canard..	7.50 €

Les Classiques :

La coquille de saumon frais en macédoine.....	6.60 €
La 1/2 langouste (environ 300 grs) macédoine de légumes.....	22.80 €
Le saumon Norvégien fumé par nos soinsles 100 grs....	11.50 €
La terrine de saumons et sandre à l' estragon.....les 120 grs....	6.90 €
La terrine de St Jacques et gambas, parfum de chorizo et pignons de pin...les 120 grs....	6.90 €

Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques maison.....	7.50 €
Bouchée à la reine.....	6.80 €
Cassolette de pétoncles et gambas et ses gnocchis frais.....	9.80 €
Tarte Tatin d'endives caramélisées aux gésiers, cèpes et filet de caille.....	11.80 €

Poissons Chauds :

Cassolette de langouste à la Newbourg, cèpes, gnocchis frais , sauce Xérès.....	22.80 €
Filet de Bar sauce Champagne écrasé de pomme de terre à la purée de truffes, girolles et cocos	14.80 €
Dos de turbot aux petits oignons, garniture grand-mère, coco de chez Fiacre , jus de viande réduite.....	18.50 €

Viandes chaudes :

Volaille fermière sauce albuféra, au foie gras petit ragoût de champignons et ravioles de Royans...	14.40 €
Confit de veau 8 heures , morilles et sauce morilles gâteau de blettes, tomate confite, pignon de pin et parmesan.....	14.80 €
La canette et son escalope de foie gras, lumaconi aux épinards, tomate confite et mozzarella.....	16.20 €

Nos desserts :

Le Péché Mignon de Valentine (biscuit madeleine, tatin de pommes caramélisées, ganache montée chocolat blanc décorée de son petit cœur).....	7.00 €
Le Péché Mignon de Valentine (l'éclair 100% chocolat praliné).....	7.00 €

« Le St VALENTIN »

MENU POUR 2 PERSONNES

En attendant

Quelques feuilletés maison au beurre

4 par personne

Tartare de St jacques et dorade, St Jacques snackée

dés de gambas et avocats posée sur une fine caponata

Filet de Bar sauce Champagne et son écrasé de pomme de terre

à la purée de truffes, girolles et cocos de chez Fiacre

Volaille fermière sauce albuféra au petit ragoût de champignons

ravioles de Royans

Le Péché Mignon de Valentine

et

celui de Valentine

46.40 € soit 92.80 € pour 2 personnes

avec feuilletés, entrée, poisson chaud, viande, dessert

36.20 € soit 72.40 € pour 2 personnes

avec feuilletés, poisson chaud, viande, dessert