



# Restaurant Le Petit Pasteur

Cuisine Bistrot fait Maison

## Menu St Valentin



Mise en bouche :

Velouté de crème Dubarry aux copeaux de truffe Melanosporum

\*\*\*\*\*

**Carpaccio de Noix de St Jacques marinées (Pecten Maximus), caviar Calvisius**

*(marinade : yuzu, gingembre ;*

*condiments : radis, concombre, câprons, coriandre...)*

**Ou**

**Tataki de filet de bœuf Charolais aux épices aphrodisiaques,**

*(marinade : gingembre, huile de cacahuète, soja, citronnelle ;*

*condiments : radis, concombre, câpron, coriandre)*

\*\*\*\*\*

**Cabillaud Skreï (roi des cabillauds) et caviar séché,**

sauce crème onctueuse au safran, poêlée de légumes d'hiver.

**Ou**

**Grenadin de Veau et son escalope de foie gras poêlée,**

sauce vin jaune, pleurotes et morilles séchées, poêlée de légumes d'hiver.

\*\*\*\*\*

**Frisette de tête de moine, salade à l'huile de noix**

\*\*\*\*\*

**Pavlova Exotique**

*(Meringue, crème légère vanille citron, fruits exotiques : mangue, kiwi, litchi, ananas...)*

**Ou**

**Le Tentation Caramel Pralin**

*(Biscuit Pralin, crèmeux vanille, crème caramel, glaçage chocolat)*

**→ RESERVER VOTRE TABLE AU RESTAURANT dès maintenant**

*(chèque d'arrhes demandé pour valider la réservation non encaissé jusqu'à votre venue / si annulation prévenir 72h à l'avance)*

**Afin de profitez pleinement de votre repas,**

**il vous est recommandé de Pré-commander vos choix dans le menu à 55€**



**Quantités  
limitées**

**Restaurant Le Petit Pasteur**

**Chalons en Champagne**

**03.26.68.24.78**

**→ VOUS PREFEREZ MANGER A LA MAISON : COMMANDER LE MENU à EMPORTER**

***(Passer commande par téléphone ou par mail sur [reservationlepetitpasteur@orange.fr](mailto:reservationlepetitpasteur@orange.fr)***

***(indiquer votre nom/prénom et numéro de téléphone)***

***Menu à emporter à 35€ (pas de mise en bouche dans le menu à emporter)***

***Sur commande uniquement et confirmation par le restaurant.***