

« À la Carte »

Entrées froides charcutières:

L'excellent (pâté en coûte à la volaille, canard, foie gras et champignons)les 100 grs....	6.30 €
La verrine de foie gras de canard entier mi-cuitla verrine de 170 grs.....	29.70 €
Le Pâté de Périgueux (viande de porc marinée, foie gras de canard et truffes) la pièce 450 grs.....	44.00 €
Le foie gras de canard au naturel.....les 100 grs.....	16.80 €

Entrées Traiteur :

Le riz au lait de langouste à l' américaine, éclats de crustacés, petits légumes croquants....	8.80 €
Le trompe l'œil de poire au foie gras, cœur de confit de fruits d'automne, épices de Noël.....	8.80 €
Le concerto de foie gras aux pommes Elstar confites.....	8.80 €
La verrine de tartare de St Jacques aux fruits de la passion, mascarpone et mangue.....	11.80 €

Les Classiques :

La coquille de saumon frais en macédoine.....	6.60 €
La 1/2 langouste (environ 300 grs) macédoine de légumes.....	24.80 €
Le saumon Norvégien fumé par nos soinsles 100 grs....	11.50 €
La terrine de saumon et sandre à l' estragon.....les 120 grs....	7.20 €
La terrine aux trois saumons et ses fines herbes.....les 120 grs....	7.20 €

Entrées Chaudes :

Coquille St Jacques maison.....	8.50 €
Bouchée à la reine.....	8.00 €
Le roll de poire brûlée, foie gras de canard, champignons d'automne, figue rôtie.....	11.00 €
Tarte de pigeonneau champignons, escalopine de foie gras de canard.....	12.20 €
Les escargots de Monsieur Dauvergne de Bouzy en persillade.....	11.20 €
Le Kouloubiac de saumon (œufs durs, riz basmati, duxelles de champignons, épinards frais et pâte feuilletée au beurre frais).....la tranche.....	10.40 €

Poissons Chauds :

Marmite de la mer (langouste, camarons juste saisis, , artichaut violet, petits champignons, sauce américaine crémée, quenelle de brochet).....	22.80 €
Duo d'Eglefin et saumon en juste cuisson, sauce légèrement infusé au poivre de Sichuan, petits légumes glacés et ravioli au chou vert et crabe.....	14.90 €
St Jacques de la baie de Somme en habit vert, sauce champagne, truffe de Champagne, royale de parmesan et asperge rôtie.....	20.50 €

Viandes chaudes :

Suprême de poulet jaune poché, au foie gras, sauce aux morilles, champignons d'automne et raviolis à la truffe.....	17.50 €
Pluma de porc ibérique et poulpe, bouillon de légumes en réduction, légumes.....	16.70 €
Confit de 8 heures de paleron de charolais, foie gras de canard, gratin épinard et cèpe, poêlée de champignons.....	17.80 €

Nos desserts :

Le Péché Mignon de Valentin et Valentine (dessert pour 2 personnes)	13.00 €
<i>Biscuit Joconde, noisette croustillante praliné, crémeux Gianduja, compotée de griottes et mousse vanille</i>	

« Le St VALENTIN »

MENU POUR 2 PERSONNES

En attendant

Quelques gougères au comté

3 par personne

Le riz au lait de langouste à l'américaine

éclats de crustacés, petits légumes croquants

Duo d'Eglefin et saumon en juste cuisson, sauce légèrement infusé au poivre de Sichuan, petits légumes glacés et ravioli au chou vert et crabe

Confit de 8 heures de paleron de Bœuf Charolais

foie gras de canard, confit de légumes, et girolles

Le Péché Mignon de Valentin

et

celui de Valentine

46.50 € soit 93.00 € pour 2 personnes

avec feuilletés, entrée, poisson chaud, viande, dessert

34.50 € soit 69.00 € pour 2 personnes

avec feuilletés, entrée froide, viande ou poisson, dessert