

# Menu spécial Saint-Valentin

54€/prs

## AMUSE BOUCHE

Tartare de boeuf fumé thaï

## ENTRÉE

- Conchiglioni farcis, escargots ail persillé, gratiné parmesan, coulis de tomate maison
- Oeuf cocotte, crème paprika fumé, gambas rôties
- Huîtres de "Navarre n°3", Normandie x6 froides  
ou  
x3 chaudes, émulsion raifort / Cebète
- Brioches perdues, endives braisées, foie gras poêlé, compote de griotte
- Cassolette de Ris de veau / Quenelle de veau, crème champignon sous son chapeau feuilleté
- Ravioles ricotta, mozza / tomate, crème de truffe

## PLAT

- Wok tagliatelles / légumes "THAÏ"
- Cassolette Rognons de veau / Ris de veau, crème champignons / Calvados, purée maison
- Gambas rôties, tagliatelles armoricaine
- Pavé de Poire de boeuf, frites fraîches, ratatouille, sauce au choix
- Côte de cochon, jus corsé maison, poêlée de champignon, gratin dauphinois
- Cassoulet maison (attention à votre nuit)

## DESSERT

- Brioches perdues, glace caramel salé et son caramel
- Crêpe "suzette", flambée au Grand Marnier, clémentines
- Poire "Belle-Hélène", revisite, chocolat chaud maison
- Dome chocolat noir, mousse noisette praliné, coulis de cerises griottes
- Dome yuzu, compote mirabelle, sirop de mirabelle, flambé mirabelle
- Assiette 3 fromages, salade au noix

Sauce au choix



Poivre  
Champignon  
Maroilles  
Jus corsé

Joyeuse  
Saint-Valentin !