

# Menu spécial Saint-Valentin

54€/pers

## AMUSE BOUCHE

Tartare de boeuf fumé thaï

## ENTRÉE

- *Conchiglionis 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*
- *Brioche 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

- *Brioche perdue, glace caramel salé et son caramel*
- *Crêpe "suzette", flambée au Grand Marnier, clémentines*
- *Poire "Belle-Hélène", revisite, chocolat chaud maison*
- *Dôme chocolat noir, mousse noisette praliné, coulis de cerises griottes*
- *Dôme 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 !