

SAINT VALENTIN 2026

Apéritif

Plateau de petits fours chauds à partager pour 2 personnes : Beignets de langoustines, mini croque monsieur, mini bouchée à la reine, mini bouchée escargots, mini beurecque parmesan, mini roulé au saumon fumé : 8.50€

Plateau de petites pièces froides : mini brioche au thon, mini brioche au jambon sec, wrap épinard poivron feta, verrine de guacamole au crabe, capuccino de morilles au lard grillé, tartare de saumon avocat mangue: 12.00€

Entrées froides



Saumon fumé écossais – 7.50€ la part

Pâté en croute de volaille, cochon, veau, foie gras et morilles – 6.50€ la part

Homard à la Parisienne – 22.00€ la part

Saumon mariné à l'aneth – 8.00€ la part

Terrine de joue bœuf maraichère (bœuf et foie gras) et sa compotée d'oignon- 6.00€ la part

Tarte fine de queues de langoustines rôties, crème raifort et cresson – 7.50€ la part

Foie gras de canard – 12.00€ la part



Poissons chauds

Quenelle de brochet sauce homardine : 7.50€ la part

Médailillon de lotte aux essences de mandarines : 15.00€ la part

Dos de cabillaud aux petits légumes : 13.50€ la part

Coquille st jacques à la provençale : 7.50€ la part

Viandes

Magret de canard au poivre vert : 10.00€ la part

Ris de veau aux morilles : 14.50€ la part

Tournedos de filet mignon de porc au lard paysan, sauce Porto : 9.00€ la part

Filet de bœuf stroganoff : 12.50€ la part



Accompagnements

Purée de patate douce, éclats de noix et raisin : 4.50€ la part

Flan de pomme de terre aux cèpes : 2.00€ la part

Flan de légumes : 1.70€ la part

Embeurré de poireaux : 3.80€ la part

Pommes dauphines : 3.00€ la part

Purée aux morilles : 5.00€ la part

Desserts

Entremet au trois chocolat : 3.80€ la part

Macaron au chocolat pistache : 3.70€ la part

Délice normand (*pomme, caramel, vanille, pain de gêne, ganache chocolat montée*) : 3.80€ la part

Royal framboise (*dacquoise, mousse chocolat noir, insert framboise*) : 4.00€ la part

