



St valentin



Saveurs iodées

Les belles huîtres normandes n°3 de Blainville sur mer

Les 6 : 14.90 € - Les 9 : 22.50 € - Les 12 : 29.00 €

Les Entrées :

Foie gras de canard Extra de la ferme de Lanvaux cuit au torchon, confit de mangue au balsamique blanc 25.00 €

Huîtres de Blainville sur Mer et daurade en tartare, pamplemousse chinois et Herbes fraîches 14.90 €

Saumon gravlax aux épices douces et gingembre, caviar d'aubergine fumé, crumble de chou-fleur grillé 13.90 €

Tataki de bœuf en croûte de sésame blanc, salade de chou rouge macéré au vinaigre de riz et coriandre 13.90 €

Epaule de cochon confite façon « pulled pork » en croûte de pain, maïs macéré au soja, pickles de cornichons et oignons rouges 10.50 €

Les plats

Filet de Taureau (200g) en cuisson saignante, purée de pommes de terre à l'huile de noisette, poireaux grillés au beurre de thym frais 35.00 €

Entrecôte à la plancha, sauce au poivre et purée de pomme de terre 24.00 €

La Côte de bœuf cuite au sautoir (pour 2 pers. env. 1.2kg/1.3kg) 75 €/kilo

Belle côte de veau Française (350 g) en cuisson rosée, crémeux de céleri et chou rouge, chips de céleri et jus de veau légèrement cacaoté 29.00 €

Souris d'agneau confite longuement, semoule façon couscous, jus aux épices 27.00 €

Filet de bar rôti, peau croustillante, linguines à l'encre de seiche et basilic, crème de coques montée au beurre 27.00 €

Aile de raie snackée, compoté de butternut à l'aneth, beurre blanc au vin rouge et orange 21.00 €

Menu de la St Valentin

40.00 €

Foie gras de canard Extra de la ferme de Lanvaux cuit au torchon, confit de mangue au balsamique blanc (suppl. 5 €)

Saumon gravlax aux épices douces et gingembre, caviar d'aubergine fumé, crumble de chou-fleur grillé

Tataki de bœuf en croûte de sésame blanc, salade de chou rouge macéré au vinaigre de riz et coriandre

Souris d'agneau confite longuement, semoule façon couscous, jus aux épices

Belle côte de veau Française (350 g) en cuisson rosée, crémeux de céleri et chou rouge, chips de céleri et jus de veau légèrement cacaoté

Filet de bar rôti, peau croustillante, linguines à l'encre de seiche et basilic, crème de coques montée au beurre

Assiette de trois fromages (suppl.7.5 €) Ou

Plateau de fromages affinés (suppl. 11.50 €)

Poire pochée à l'hibiscus, crumble de cassis, gel de pomelos, sorbet cassis

Comme un cigare Cubain, crémeux Jivara, citron vert, café et crumble de cacao

Tartelette amande, citron vert et fruits de la passion, mangue confite, ganache chocolat blanc au yuzu

Les fromages :

Chariot de fromages en direct de fromageries affineurs	11.50 €
Mesclun de salade gourmande	4.50 €
Assiette de trois fromages normands	7.50 €

Les desserts :

Nos desserts sont à commander en début de repas

Mojito glacé citron vert et rhum cubain, émulsion de menthe	10.50 €
Poire pochée à l'hibiscus, crumble de cassis, gel de pomelos, sorbet cassis	9.90 €
Comme un cigare Cubain, crémeux Jivara, citron vert, café et crumble de cacao	9.90 €
Crème brûlée, recette traditionnelle...à la gousse de vanille de Madagascar	9.00 €
Tartelette amande, citron vert et fruits de la passion, mangue confite, ganache chocolat blanc au yuzu	9.00 €
Dans une coque de meringue, la mandarine en plusieurs textures, biscuit dacquoise, crémeux de chocolat	8.90 €
Coupe colonel ou poire royale ou trou normand	11.90 €



St Valentin

Carte et menu valable mardi 14 Février 2023 au soir

