

Menu

Saint-Valentin

APÉRITIFS

Macaron au foie gras et au pain d'épices – 2,90 euros la pièce

Navette au saumon fumé – 2,50 euros la pièce

Navette au homard – 2,5 euros la pièce

Navette au bœuf – 1,50 euros la pièce

Cake olives & jambon – 6,90 euros la pièce

Mini gougères – 29,90 euros le kilo

Trio de tartinables et crackers maison à partager – 19,90 euros la pièce

Bouchon troyen – 2 euros la pièce

ENTREES

Coquille Saint-Jacques aux fruits de mers – 14,50 euros la pièce

Tartare de Saint-Jacques, avocat & agrumes – 14,90 euros la pièce

Foie gras de canard maison – 150 euros le kilo

Gravlax de saumon à la betterave & sauce à l'aneth – 85 euros le kilo

Escargots à la Bourguignonne – 13 euros la douzaine



Menu

Saint-Valentin

PLATS

Magret de canard aux cerises & purée de vitelotte – 19,90 euros la part

Ravioles au homard, sauce bisque – 18,90 euros la part

Parmentier de canard confit à partager – 24 euros la pièce

Curry de lotte – 89,90 euros le kilo

Bœuf Rossini, jus au Porto – 99,90 euros le kilo

Ris de veau aux girolles – 99,90 euros le kilo

Filet de Saint-Pierre au Champagne – 89,90 euros le kilo

Homard sauce Homardine – 13,00 euros les 100g

DESSERTS

Saint Honoré "COEUR" à partager – 9,90 euros la pièce

Tarte au chocolat et noisettes à partager – 9,90 euros la pièce

Macaron framboise & litchi – 4,90 euros la pièce

Pavlova à la goyave – 4,90 euros la pièce

AINSI QU'UNE BELLE SELECTION AUX HALLES ...

