



Menu Saint-Valentin

Entrée, Plat et Dessert à 44,00€

ou à la Carte

Les Entrées :

C roustillant Normand, Andouille de Guémené & Camembert aux Pommes Confites	14,00
C ocotte de Fricasée de Homard & Ris de Veau, Sauce aux Champignons des Bois	19,00
T errine de Foie Gras de Canard, Chutney de Figues & Pain de Campagne Grillé	17,00
A ssiette de Neuf Huitres " Spéciales n°3 " Joguet : Ostréiculteur à l'Houmeau	16,00

Spécialité :

E scalopes de Foie Gras Poêlées, Brioche Maison aux Fruits Confits Réduction de Vinaigre de Balsamic au Miel d'Accacia (Verre dégustation de Jurançon Vendanges Tardives 2014 - 5cl - 4,50€)	18,00
---	-------

Les Plats :

N oix de Coquille Saint-Jacques Rôties, Jus de Veau & Risotto Crèmeux au Vieux Parmesan	26,00
F ilets de Rouget Barbet Poêlés, Sauce au Curry & Poêlées de Fèves, Brocolis et Petits Pois	22,00
S uprême de Pintade Rôti, Sauce au Pineau des Charentes & Embeurrée de Choux aux Lardons	21,00
C hâteaubriand Poêlé (V.B.F.), Jus Corsé & Poêlées de Légumes de Saison	28,00
G renadin de Filet Mignon de Veau Braisé, Sauce Forestière & Purée de Pommes de Terre à la Ciboulette	25,00

Les Desserts :

L 'assiette de Quatre Fromages Affinés - Xavier Ropert Fromager à La Rochelle Le Villageois - chèvre au lait cru du Poitou, Tomme aux Fleurs d'Alpage - Vache au lait cru du Jura Comté 2019 " 24 mois lait d'été " - Vache au lait cru et pâte cuite. Affineur Seignemartin à Nantua Brebis des Pyrénées - brebis au lait entier de Montréjeau (10 mois d'affinage)	12,00
M oelleux au Chocolat Cœur Coulant, Glace à la Vanille Bourbon (Verre dégustation de Maury " Mas Amiel " Vintage 2014 - 5cl - 4,50€)	11,00
B rioche de Vendée Façon Pain-perdu & Glace Caramel Beurre Salé	10,00
C rumble Pomme-poire au Pineau des Charentes & Glace Vanille	10,00
C oupe de Champagne & Gourmandises (<i>Menu suppl. 7,00€</i>)	16,50
C afé ou Thé & Gourmandises	11,00

