

# La carte de Valentin

## ENTREES

Homard cuit au court-bouillon, rémoulade de céleri et bisque de homard	24€
Foie gras poêlé, crémeux de lentilles et bacon croustillant	22€
Bœuf normand en tartare, aspic de persil, avruga, jambon Pata Negra	24€
Haddock fumé en tartare, royal de fenouil parfumé à l'orange	19€

## PLATS

Cabillaud basse température, déclinaison de choux-fleurs	21€
Poitrine de veau confite, légumes oubliés et jus de viande	19€
Saint Jacques juste snackées, écrémé de poireaux et rosace de pommes de terre	28€
Suprême de pigeon rôti sur coffre, cuisses farcies, polenta crémeuse à la cacahuète, jus de viande au raisin	26€
Gratin aux trois choux-fleurs	24€
Pot au feu à partager pour 2 pers/4pers/6pers	42€/61€/79€

## DESSERTS

Ile flottante et poire pochée	11€
Brownie et son crémeux de mandarine, gelée de tilleul menthe	12€
Dôme ananas coriandre, dacquoise noix de coco et coulis de caramel ananas	12€
Forêt noire revisitée à l'Amarena	15€

### MENU -55€

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromage – Dessert au choix

*(Du mercredi soir au dimanche soir)*

