

# *La carte de Valentin*

## ENTREES

Asperges vertes juste croquantes, tapenade, citron confit, gaspacho d'asperges au vinaigre balsamique, sponge cake aux herbes	<b>22€</b>
Déclinaison de betteraves, cromesquis de chèvre frais	<b>20€</b>
Boeuf normand en tartare, avruga et jambon Pata Negra	<b>24€</b>
Terrine du chasseur, croûte de pistache, échalote chemisée et confiture d'oignon	<b>18€</b>

## PLATS

Celle d'agneau farcie aux herbes fraîches, gnocchi de pomme de terre, Crème de persil, ail confit et jus de viande	<b>21€</b>
Lasagnes de ris de veau, shiitakes et remoulade de tomate confite	<b>24€</b>
Turbot, mousseline d'artichauts, jus de persil, jeunes pousses et vinaigre de gingembre	<b>24€</b>
Croustillant de thon mi cuit, à la féta et épinard, émulsion à la roquette	<b>22€</b>
Gratin aux trois choux-fleurs	<b>24€</b>

## DESSERTS

Ile flottante et poire pochée	<b>11€</b>
Brownie chocolat, crémeux mandarine et gelée de tilleul menthe	<b>12€</b>
Dôme ananas, coriandre, dacquoise noix de coco et coulis exotique	<b>12€</b>
Forêt noire revisitée à l'Amarena	<b>15€</b>

## MENU -55€

Amuse-bouche  
Entrée au choix – Plat au choix  
Fromage– Dessert au choix  
*(Du mercredi au dimanche soir)*

