

# *La carte de Valentin*

## ENTREES

Homard cuit au cours bouillon, rémoulade de céleri et bisque de homard	<b>24€</b>
Terrine de foie gras et chutney exotique	<b>20€</b>
Soupe de butternut	<b>19€</b>
Maquereau mariné, croquant de betterave et mousse de clémentine	<b>20€</b>

## PLATS

Chou farci et sa potagère de légumes	<b>24€</b>
Filet de bœuf normand rôti au sautoir, pomme boulangère	<b>26€</b>
Saint Jacques juste snackées, écrémé de poireaux et rosace de pomme de terre	<b>28€</b>
Saumon mi cuit grillé à la planche, fenouil	<b>26€</b>
Gratin aux trois choux-fleurs	<b>24€</b>

## DESSERTS

Ile flottante et poire pochée, coulis de caramel	<b>11€</b>
Guimauve à la citrouille façon canelloni	<b>15€</b>
Banane rôtie, meringue à la fève tonka	<b>11€</b>
Ganache montée au chocolat grand cru, feuille à feuille cacao et coulis de caramel	<b>16€</b>

## MENU -55€

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromage – Dessert au choix

*(Du vendredi soir au dimanche soir)*

