

La carte de Valentin

ENTREES

Tatiki de thon, mousseline de chou-fleur et pâte de citron confit, Coulis d'avocat	18€
Nem de foie gras aux champignons, Pied bleu en pickles et Ketchup de cèpes	20€
Gaspacho provençal à ma façon	16€
Vitello tonnato aux légumes croquants	20€

PLATS

Côte de cochon francilien cuite juste à température, artichauts cuisinés « À la française » et son jus tranché	24€
Filet de bœuf normand rôti au sautoir, pomme boulangère	26€
Raviole de gambas aux petits légumes et son jus de crustacés	28€
Pavé de saumon à la plancha, guacamole allié à la granny Smith	26€
Aubergine rôtie, servie froide, ricotta battue aux herbes, Chutney de tomates et courgettes marinées	28€

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison	11€
Mille-feuille traditionnel	11 €
Déclinaison autour de l'abricot	15€
Ganache montée au chocolat grand cru, feuille à feuille cacao, Coulis de caramel	16€

MENU **52€**

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromages – Dessert au choix

(Du vendredi au dimanche)

Le chef Valentin vous propose...

Menu du Zine

ENTREES (à la carte 11€)

Buratta aux légumes verts

Ou

Ballotine de pintade et salade gourmande

Ou

Entrée du jour



PLATS (à la carte 15 €)

Quasi de veau polenta crémeuse, champignons poêlés

Ou

Maigre de ligne, tarte provençale sauce roquette

Ou

Plat du jour



DESSERTS (à la carte 8€)

Tartelette framboise

Ou

Traditionnel tiramisu

Ou

Dessert du jour

MENU – 22€

Entrée, plat ou plat, dessert

(Déjeuner du lundi au vendredi)

MENU -27€

Entrée, plat et dessert

(Du lundi au vendredi)

Liste exhaustive des allergènes disponible à la réception

