

# LA CARTE ST VALENTIN

## LES FRUITS DE MER

HUITRES CREUSES N°3 DE CANCALE : LES 6 : 15.50 € LES 9 : 21.50 € LES 12 : 27.50 €

LANGOUSTINES ET SA MAYONNAISE MAISON, LES 100 GRS : 11.50 €

HOMARD ( 600 gr env ) : FROID MAYONNAISE MAISON : 82 € 1/2 : 41 €

PLATEAU GRAND-BÉ : 4 HUITRES, 150 GR DE LANGOUSTINES, ½ HOMARD 300 GR env : 56 €

## LES ENTRÉES

CHAIR DE CRABE, SAUMON et ST JACQUES : EN ARLEQUIN AUX ZESTES DE CITRON VERT À L'HUILE D'OLIVE. 21.50 €

ST JACQUES : EN CARPACCIO, MARINADE AUX AGRUMES, ZESTES D'ORANGE ET CITRON VERT. 19.50 €

PRAIRES FARCIES : GRATINÉES AU BEURRE AILLÉ ET PERSIL FRAIS. 18.50 €

FOIE GRAS DE CANARD MAISON : MARINÉ AU VIN MOELLEUX, PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ. 21.50 €

VOL AU VENT : FRICASSÉE D'ESCARGOTS À LA CRÈME DE MORILLES ET JAMBON PATA NEGRA. 18.50 €

## LES PLATS

SOLE ( 350 gr env ) : BEURRE AU CITRON FRAIS, PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE. 44.50 €

GAMBAS ET ST JACQUES : RISONI AU CHORIZO, BEURRE AU PAPRIKA FUMÉ. 29.50 €

PAVÉ DE MAIGRE ( Poisson royale ) : RÔTI SUR LÉGUMES VERTS AU CORAIL D'OURSIN. 29.50 €

HOMARD ( 600 gr env ) : AU FOUR ET SON BEURRE DE CORAIL. 88 € 1/2 : 44 €

LOBSTER ROLL : PAIN BRIOCHÉ TOASTÉ, CHAIR DE CRABE, HOMARD, SAUCE SECRÈTE ET FRITES MAISON. 39.50 €

RIS DE VEAU ET ROGNON : WOK DE LÉGUMES VERTS AUX CHAMPIGNONS, CRÈME DE TRUFFE. 37.50 €

FOIE DE VEAU : POÊLÉ AUX ÉCHALOTES CONFITES À L'AIL DES OURS, PURÉE CIBOULETTE. 28.50 €

FILET DE RUMSTEAK : PAVÉ FLAMBÉ COGNAC AU POIVRE, FRITES MAISON. 29.50 €

ENTRECOTE DE BŒUF ( 350 gr env ) : GRILLÉE, BEARNAISE OU POIVRE, FRITES MAISON. 1 PERS : 36.50 € / 2 PERS : 72.00 €