

Découvrez l'univers de notre chef
Valentin et laissez-vous guider le
temps d'une balade culinaire
en 2 ou 4 tableaux

Menu en 2 tableaux

- 46€ -

Entrée & plat
Starter & main course

Menu en 4 tableaux

- 55€ -

Amuse-bouche, entrée, plat & dessert
Appetizer, starter, main course & dessert



Menu enfant

- 14€ -

Entrée de saison ou petite terrine maison
Seasonal starter or small home-made terrine

Pièce de bœuf hachée ou filet de poisson frites
Minced beef or fish with chips

Moelleux chocolat ou tarte aux pommes
Chocolate cake or apple tart

Et si c'était à refaire ?

Venez découvrir nos soirées Piano Bar tous les vendredis soir.

Come and discover our piano bar atmosphere every Friday evening.

Nous vous accueillons tous les jours de 16h à 19h pour une pause sucrée ou salée.

We welcome you every day from 4pm to 7pm for a sweet or savoury break.

Envie d'un moment d'évasion et de détente, venez profiter de notre offre day spa !

Un soin d'une heure, un déjeuner et une heure d'accès à notre espace bien-être - 125€/personne.

If you're looking for a moment of escape and relaxation, come and take advantage of our day spa offer!

A one-hour treatment, lunch and one hour private access to our wellness area - 125€/person.

Sur place ou à emporter, nous vous proposer une sélection de paniers pique-nique.

We offer a selection of picnic baskets to eat in or take away.

Le Classique pour 2 - 25€ | Le Gourmet pour 2 - 80€

La carte de Valentin

Entrées

Asperges blanches, beurre émulsionné et pousses de cresson ♦ <i>White asparagus, emulsified butter, and watercress</i>	21€
Salade César de Valentin <i>Valentin's Caesar salad</i>	18€
Foie gras poêlé, champignons en duxelle et bouillon <i>Pan-fried foie gras with mushroom stock and duxelle</i>	25€
Langoustines croustillantes au Panko, crémeux de chou fleur et pickles <i>Crunchy langoustines with Panko, creamy cauliflower, and pickles</i>	22€

Supplement menu 3€

Plats

Poitrine de veau grillée, panais fumé et sauce béarnaise petit pois wasabi <i>Grilled veal breast, smoked parsnips, and wasabi pea béarnaise sauce</i>	28€
Pluma de porc sur braséro, topinambour et champignons fumés <i>Pork pluma cooked on a brazier with Jerusalem artichokes and smoked mushrooms</i>	30€
Saint Jacques rôties, poireau fumé et beurre monté à la carotte <i>Roasted scallops, smoked leek, and carrot butter</i>	32€
Mélange de légumes grillés ♦ <i>Mixed grilled vegetables</i>	22€
Entrecôte de bœuf cuite au braséro, légumes du moment et sauce au choix (à partager pour 2) <i>Beef rib steak, vegetables, and sauce to choose (to share for 2 people)</i>	58€

Fromage

Fromage de chèvre frais de la ferme Le Relais du goût ♦ <i>Goat cheese</i>	11€
---	-----

Desserts

Royal chocolat ♦ <i>Chocolate royal cake</i>	11€
Flan vanille ♦ <i>Vanilla pudding</i>	11€
Tarte aux fraises, crème légère au citron vert ♦ <i>Strawberry tart with lime cream</i>	11€
Tarte normande ♦ <i>Normandy apple tart</i>	11€



Prix TTC en Euros, service compris

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine française | Une liste des allergènes est disponible au verso | Plats végétariens ♦
Prices in Euros, service included | All our à la carte meats are of French origin | A list of allergens is available overleaf | Vegetarian options ♦