

La carte de Valentin

ENTRÉES

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

PLATS

Selle d'agneau farcie aux herbes fraîches, gnocchi de pomme de terre, Crème de persil, ail confit et jus de viande	21€
Lasagnes de ris de veau, shiitakes et remoulade de tomate confite	24€
Turbot, mousseline d'artichauts, jus de persil, jeunes pousses et vinaigre de gingembre	24€
Croustillant de thon mi cuit, à la féta et épinard, émulsion à la roquette	22€
Poivron rouge farçi aux légumes, huile d'olive et basilic	24€

DESSERTS

Moelleux au chocolat et coeur coulant vanille	11€
Tartelette fraise rhubarbe, sablé breton	12€
Tiramisu à la framboise	14€
Pêche Melba, coulis de fraise, boule de glace vanille de "La Ruche"	15€

MENU -55€

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromage– Dessert au choix

(Du mardi soir au dimanche midi)

