

# La carte de Valentin

## ENTREES

Rosace de boudin noir et blanc sur pâte brisée, compotée d'oignons, tartare aux pommes, salade	18€
Asperges vertes, quinoa, sabayon citronné	22€
Velouté de chou rouge et fourme d'Ambert	12€
Terrine de Foie gras, compotée d'oignons	24€
Ceviche, zeste de citron vert, brunoise de mangue, croûtons, combava	16€

## PLATS

Canard juste cuit au thym, radis daikon, chou kale, kumquat	26€
Côte de veau, printanière de légumes en cocotte	32€
Saint Jacques snackées, chips de chorizo et fondue de poireaux	32€
Longe de thon mi-cuit, risotto de céleri et zeste de citron vert	26€

## FROMAGE

Chariot de fromages de nos régions	11€
Sainte-Maure-de-Touraine aux cranberries séchées	7€

## DESSERTS

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille	11€
Tiramisu classique	11€
Pâtisserie de la Ruche	11€

### MENU -55€

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromage– Dessert au choix

(Du mercredi au dimanche )



## *La carte de Valentin*

### **STARTERS**

Burrata with basil and old-fashioned tomatoes	<b>22€</b>
Snails naked from head to toe, garlic butter, almonds and candied tomato	<b>20€</b>
Bluefin tuna, avocado and citrus tartare	<b>24€</b>
Egg breading, pan-fried chanterelles with herbs	<b>20€</b>

### **DISHES**

Norman beef fillet, fluffy polenta and mushrooms	<b>30€</b>
Grilled can fillet, bulghur, sweet potato chiffon and prune	<b>28€</b>
Grilled salmon, cauliflower declination and olive oil sauce, tomatoe and shallots	<b>28€</b>
Roasted sea bass back, saffron-stewed fennel	<b>28€</b>
Red pepper stuffed with vegetables, olive oil and basil	<b>22€</b>

### **DISHES**

Chocolate fluffy and heart flowing white chocolate, custard	<b>11€</b>
Banana dome meringue on coconut dacquoise, green apple coulis	<b>14€</b>
Traditional thousand leaves	<b>14€</b>
Creamy orange tartlet, caramel coulis and salted butter, caramelized hazelnuts	<b>15€</b>

### **MENU -55€**

Appetizers

Starter of your choice – Dish of your choice

Cheese – Dessert of your choice

*(Tuesday evening to Sunday noon)*

