

La carte de Valentin

ENTREES

Burrata au basilic et tomates à l'ancienne	22€
Escargots nus de la tête aux pieds, beurre d'ail, amandes et tomate confite	20€
Tartare de thon rouge, avocat et agrumes	24€
Œuf en panure, girolles poêlées aux herbes	20€

PLATS

Filet de boeuf rôti normand, polenta moelleuse et champignons	30€
Filet de canette grillée, boulghour, mousseline de patate douce et pruneau	28€
Saumon grillé à la plancha, déclinaison de choux fleurs et sauce vierge	28€
Dos de bar rôti, fenouils compotés au safran	28€
Poivron rouge farci aux légumes, huile d'olive et basilic	22€

DESSERTS

Moelleux au chocolat et coeur coulant chocolat blanc, crème anglaise	11€
Dôme banane meringuée sur dacquoise coco, coulis de pomme verte	14€
Mille feuille traditionnel	14€
Tartelette au crémeux orange, coulis caramel et beurre salé, noisettes caramélisées	15€

MENU -55€

Amuse-bouche

Entrée au choix – Plat au choix

Fromage– Dessert au choix

(Du mardi soir au dimanche midi)



La carte de Valentin

STARTERS

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

DISHES

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

DISHES

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

MENU -55€

Appetizers

Starter of your choice – Dish of your choice

Cheese – Dessert of your choice

(Tuesday evening to Sunday noon)

