

Carte de Saint Valentin



ENTRÉES FROIDES

- **L'ODÉON** 9,50 € LA PIÈCE
(ENTREMETS DE FOIE GRAS, FIGUES ET NOISETTES)
- **LE VIKING** 7,00 € LA PIÈCE
(BAVAROIS DE SAUMON FUMÉ À L'ANETH)
- **½ QUEUE DE LANGOUSTE ORIGINE CUBA** 26,00 € LA PIÈCE

ENTRÉES CHAUDES

- **PASTILLA DE CAILLE AU FOIE GRAS** 7,50 € LA PIÈCE
- **COQUILLE ST JACQUES** 12,00 € LA PIÈCE
- **FONDANT DE HOMARD SAUCE NANTUA** 7,50 € LA PIÈCE
- **QUENELLE DE BROCHET SAUCE NANTUA** 6,50 € LA PIÈCE

Maison Vessiere
Creation

POISSONS

- **MÉDAILLON DE LOTTE RÔTI, RISOTTO CRÉMEUX AU CŒUR COULANT HOMARDINE** 15,00 € LA PIÈCE
- **DUO DE ST PIERRE ET ST JACQUES À LA GRAINE DE VANILLE, MOUSSELIN DE PATATE DOUCE** 16,00 € LA PIÈCE

VIANDES

- **PALERON DE VEAU CONFIT JUS À L'AIL NOIR, MILLEFEUILLE DE LÉGUMES** 14,00 € LA PIÈCE
- **SUPRÊME DE POULET FERMIER LAQUÉ AU POIVRE DE SICHUAN, CÉLERI ET FÈVES FAÇON RISOTTO** 14,00 € LA PIÈCE

Menu de Saint Valentin

39€
pers

Mise en bouche

Corolle de saumon et St Jacques
Entremets de homard, avocat et agrumes

Entrée

L'Odéon
(entremets de foie gras, figues et noisettes)

Plat

Duo de volaille de Bresse, buchette fondante de pomme de terre,
jeunes légumes croquants, sauce suprême et jus à la truffe

Dessert

Le Cupidon
(mousse chocolat noir, compotée de framboises pépins, crémeux
pistache gingembre)

Maison
Vessiere
Creation