



Saint

MENU

Valentin

14 février

Maison
Vessiere

Apéritif

Coffret de mises en bouche (4 pièces)

Panna cotta de potimarron et crevettes épicées
Entremets de foie gras et mangue, miroir de cassis
Bavarois de saumon fumé et coulis d'agrumes
Crèmeux de petit pois et chorizo épicé

10,00€ la pièce

Entrées

Foie gras de canard

1/2 queue de langouste

Odéon

Foie gras, confit de figes, concassé de noisettes torréfiées

15,40€ les 100gr

26,00€ la pièce

10,00€ la pièce

Viking

Bavarois de saumon fumé à l'aneth

7,40€ la pièce

Chartreuse de St Jacques

Crèmeux de courgettes et roquette, rosace de st Jacques, croustillant aux sésames

8,20€ la pièce

Entrées chaudes

Coquille St Jacques

Fondant de homard

13,00€ la pièce

8,50€ la part

Poissons

Filet de bar farci marinière, quenelle de risotto, fondant de carottes, sauce poulette

14,50€ la part

Dos de cabillaud rôti en croûte de sésame et goji, mousseline de patates douces et légumes verts, beurre de gingembre

16,50€ la part

Viandes

Confident de volaille aux cèpes, fondant de légumes verts, échalotes confites, jus au Marsala

12,00€ la part

Grenadin de veau, buchette forestière, jus au Porto

18,50€ la part

Ballotin de canard gourmand, fondant de pommes de terre, jus périgueux

14,00€ la part

Dessert

Désir

Royal chocolat lacté, crèmeux de caramel, croustillant praliné

5,00€ la part