

# CARTE SAINT VALENTIN

## 2026



### Entrées

#### **Foie gras de canard entier mi-cuit maison**

Présenté sur plat, compotée de figues et pain d'épices

**13,00€ la part**

#### **Demi-queue de langouste**

**26,00€ la pièce**

#### **Terrine de St jacques**

**8,50€ la part**

#### **Tartare de saumon aux agrumes et avocats**

**10,50€ la part**

### Entrées chaudes

#### **Coquille St Jacques**

**13,00€ la pièce**

#### **Feuilleté aux crevettes et St Jacques au beurre aillé**

**8,00€ la pièce**

#### **Escargots**

**13,00€ la douzaine**

### Plats

#### **Pavé d'omble chevalier rôti,**

**18,00€ la part**

fondant de carottes, crème de pois gourmand

#### **Filet de rouget soufflé aux écrevisses,**

**14,00€ la part**

julienne de courgettes à la coriandre, crème de Jurançon

#### **Tournedos de volaille en croûte de sésame,**

**14,00€ la part**

flan d'échalotes et confit d'oignons à la grenade, jus au miel et au soja

#### **Ris de veau à la crème de morilles**

**18,00€ la part**

Soufflé de potimarron aux herbes

Une carte traiteur pour régaler les amoureux  
et rendre votre soirée inoubliable

Disponible en boutique le 14 février