

CARTE SAINT VALENTIN

2026



Entrées

Foie gras de canard entier mi-cuit maison

13,00€ la part

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

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 grenadine, 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