

# Menu Saint-Valentin



## AMUSES BOUCHES

COUPE DE CHAMPAGNE LAURENT PERRIER  
POSSIBILITÉ D'UNE OPTION SANS ALCOOL



### LA SPÉCIALITÉ DE MANO

Le fameux Ceviche servi  
avec sa purée de patate douce fumée, pickles, sauce leche del tigre



### LA COQUILLE

La Saint Jacques accompagnée  
d'une purée de carotte au gingembre,  
condiment chorizo, et jus de volaille.



### LA MER

Steak de thon.  
Maïs en purée fumée & en condiment au paprika.  
Emulsion à la sauge



### LA TERRE

Quasi de veau,  
riz vénérable crémeux, salicornes,  
sauce truffée & jus court



### DOUCEUR SUCRÉE

Perle du japon cuient comme un riz au lait,  
napées d'une douceur au caramel beurre salé,  
Crumble chocolat & amandes  
Glace à la cacahuète



95 euros / personne

Pour toutes allergies ou restrictions alimentaires  
Merci de nous le faire savoir 3 jours avant la Saint Valentin



Origine des viandes : France

## ENTRÉES

### LE CEVICHE

Poisson du jour selon la pêche, purée de patate douce fumée, sauce leche del tigre, pickles d'oignons rouges et coriandre.

### L'ŒUF

Œuf cuit basse température, purée de carottes au gingembre, compotée d'oignons au vinaigre balsamique, chorizo et basilic.

### LA TERRINE

Terrine de campagne (porc), condiment moutardé, mesclun & pickles.

### LE POIR' EAU

Poireau juste croquant, poires en pickles et en gel, "poudre" d'œuf dur & sa vinaigrette à l'eau de vie.

### LE PÂTÉ EN CROUTE

Le fameux pâté en croute de la maison Montalet accompagné de pickles et de salade

### LES ESCARGOTS 8 Pièces sans coquilles

Escargots de Bourgogne, chapelure de pain & sarrasin. Servis avec une émulsion persillade.

### VITELLO TONNATO

Carpaccio de veau cuit basse température, sauce tonnato, pickles, câpres, amandes fumées et olives de Kalamata.

16 €

13 €

15 €

13 €

18 €

14 €

16 €

## PLATS

### LA VIANDE DU JOUR

28 €

Viande selon arrivage, purée de pomme de terre, champignons de Paris rôtis, Morbier fondant & son jus de cuisson

### LA VOLAILLE

32 €

Volaille jaune des Landes cuison basse température, polenta crémeuse, vierge de maïs & jus de volaille.

### VEGGISOTTO

24 €

Risotto de riz vénéré au Grana Padano, légumes de saison snackés, pickles en variété.

### LA PÊCHE DU JOUR

34 €

Poisson du jour selon arrivage, purée de courges rôties, salade de fenouil au sarrasin & sauce crémeuse au fumet de poisson

### LA TARTOCHE DU CHEF

25 €

Tranche de pain de campagne, effiloché de cochon façon pulled pork, compotée d'oignons, vieux comté, ketchup, mayonnaise et pickles maison, pommes de terre croustillantes.

### LA CÔTE DE BOEUF Pour 2 (ou pas) Au poids

20 €

Servie avec des petites pomme de terre rôties.

Mesclun de salade

Supplément Purée de pomme de terre = 5 € / Personne

## DESSERTS

### LE BROOKIE

12 €

La rencontre d'un brownie fondant et d'un cookie croustillant, servi avec un caramel au beurre salé, et une glace à la cacahuète.

### PERLES DU JAPON

11 €

Perles du Japon cuitent comme un riz au lait, crumble au chocolat, caramel au beurre salé.

### LA CRÈME BRULÉE

09 €

Un classique, simple et efficace avec un peu de piment d'Espelette

### TUTTI FRUTTI

12 €

Tartare de fruits de saison, coulis mangue cassis légèrement acidulé et glace du moment.

### ASSIETTE DE FROMAGES

18 €

Selectionnés par le Chef & Benoit de la Maison **Fromages Sauvages**.



## MENU DÉGUSTATION

Pour l'ensemble de la table

### Comment ça marche ?

Le Menu dégustation  
est disponible uniquement le soir  
se compose de 5 plats, élaborés selon la saison.

Le Chef à carte blanche  
pour vous faire kiffer,  
néanmoins, il est primordial de lui préciser  
vos allergies, intolérances  
ou restrictions alimentaires.

### LE MENU DU KIFF

Le Chef vous fait kiffer en 5 temps

**69 €**

## ACCORDS METS & VINS

**Accord 2 verres** **28 €**

**Accord 3 verres** **39 €**

**Accord 4 verres** **52 €**

Pour toutes demandes de privatisation, de grosses tablées,  
ou d'événements particuliers, n'hésitez pas à nous solliciter



## VINS AU VERRE

### NOS VERRES DE ROUGE :

**Coup de soleil / D. allois BIO** 7 €  
Syrah - Grenache - Mourvèdre / 2022

**Les copains débordent / Mas du chêne** 8 €  
Cinsault / 2023 BIO

**Brouilly / Michel Guignier** 9 €  
Gamay - 2023

### NOS VERRES DE BLANC :

**Rhône - Stella Dicit / Saint Préfert BIO** 9 €  
VDF - 2023

**Sauvignon - Côte Sauvage / Villa dria IGP** 7 €  
Colombard - Sauvignon / 2024

**Chardonnay - Michel Guignier AOP** 8 €  
Chardonnay / 2023

### NOS VERRES DE ROSÉS :

**Renaissance / D. de la Périnade IGP** 8 €  
Grenache / 2022

**Symphonie / Ste Marguerite BIO** 10 €  
Rolle - Grenache - Cinsault / 2023

### NOS BULLES :

**La cuvée - Laurent Perrier** 18 €  
Chardonnay - Pinot noir - Meunier

**Prosecco - Naonis** 10 €

## BOISSONS CHAUDES

**Expresso** 3,8 €

**Allongé** 4 €

**Café Crème** 7,5 €

**Café Noisette** 4 €

**Déca** 3,8 €

**Cappuccino** 7,5 €

**Infusion du Chef** 7 €  
Verveine & mélisse de son Jardin

## APÉRITIFS

**Kir** 10 €

**Kir royal** 19 €

**Martini blanc / rouge** 8 €

**Ricard** 3,5 €

**Americano** 9 €

## COCKTAILS

**Spritz** 14 €  
Cinziano ou Campari - Prosecco - eau gazeuse

**Spritz Italicus** 14 €  
Italicus - Prosecco - eau gazeuse

**Lillet tonic** 14 €  
Lillet rosé et tonic

**Gin tonic** 14 €  
Beefeater  
Acme  
Monkey 47 16 €

## BOISSONS

### EAUX

**Eau plate filtrée** 5 €

**Eau Gazeuse filtrée** 5,5 €

**Abatilles Plate** 8 €

**Badoit Rouge** 9 €

### JUS BOUTEILLES

**Pomme Bio** 8,5 €

**Tomate Bio** RUPTURE 8,5 €

### FAIT MAISON

**Jus De Saison** 10 €

**Thé Glacé** 7,5 €

### BIÈRES

**La Vagabonde (Lager Blonde)** 9 €

Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines

**La Voyageur (IPA)** 9 €

Expedition Brewery : Micro brasserie artisanale dans les Yvelines

**La Jean Louis ( Sans Alcool )** 8 €

Brasserie de Roche Colombe à Valence