



LE MENU  
DU 14  
à la carte

SAINTE  
VALÉRIE  
LE  
SEIZIÈME  
MARS

# ENTRÉES



Foie gras de canard mi-cuit au vin doux, compotine de mangue, oignon rouge acidulé, focaccia grillée

**19€**

Velouté de champignons aux éclats de noisettes,  
croutons dorés à l'ail & Comté

**12€**

3 Huîtres Marenne d'Oléron n°3 & 3 Gambas  
décorquées & Mayonnaise maison

**17€**

Bouchées à la Reine du Seize

**13€**

Blanc de blanc de St Jacques en céviché, salsa de coriandre & perles de citron vert

**15€**

BONNE  
FÊTE DES AMOUREUX  
**2026**



## PLATS

Filet de boeuf Rossini au velours de cèpes

**27€**

Médaillon de cochon torréfié, sauce au miel & balsamique, purée grand mère

**19€**

Fondant de volaille fermière contisée aux morilles, jus végétal

**21€**

Sole à la Meunière, pommes de terre grenailles, beurre noisette

**32€**

Risotto crémeux aux cèpes & brisures de châtaignes, pétales de Pecorino

**17€**

BONNE  
FÊTE DES AMOUREUX  
**2026**



## DESSERTS

Ne vous laissez pas avoir par leur aspect...  
Ils ont tous été faits pour vous tromper les yeux

Ma Pomme d'Amour  
**10€**

Mon Coeur tout choux à la framboise  
**10€**

Ma Boule d'Amour Chocolat  
**10€**



BONNE  
FÊTE DES AMOUREUX  
**2026**