

CAVIAR DE NEUVIC  
servie frais accompagné  
de blinis et crème d'Isigny

10gr 40 €

50gr 200 €



➡ 100 € ➡

# Menu St Valentin

EN COUPLE OU ENTRE AMIS, CÉLÉBRONS L'AMOUR EN TOUTE CIRCONSTANCE  
LE 14 FÉVRIER 2026 MIDI ET SOIR

## ♥ Mise en bouche

TARTARE CUIT DE LANGOUSTE, ESPUMA DE CRUSTACÉ

## ♥ Entrée

SAUMON GRAVLAX FUMÉ AUX BAIES PASSIONS, BLINIS, CHANTILLY À L'ANETH  
OÙ

L'INCONTOURNABLE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS, SERVI AVEC SON CHUTNEY  
ET SA BOULE DE BRIOCHE

OÙ

NOIX DE SAINT JACQUES, CRÉMEUX DE PANÉ, FONDUE DE POIREAUX, JUS D'ARAIGNÉE

## ♥ Plat

FILET DE BŒUF ANGUS, ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE, GRATIN DE PAPA, JUS CORSE  
OÙ

DOS DE TURBOT, RISOTTO À LA TRUFFE, BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE  
OU

½ HOMARD DE NOTRE VIVIER, RISOTTO AU SAFRAN ET CHAMPAGNE

## ♥ Desserts

DÔME AU CHOCOLAT

OU

LE MACARON SAINT VALENTIN

SUR RÉSERVATION AU 04.42.45.26.16 OU PAR MAIL À [CONTACT@RESTAURANTLESGIRELLES.FR](mailto:CONTACT@RESTAURANTLESGIRELLES.FR)  
LES CHOIX DEVRONT ÊTRE PRÉCISÉS LORS DE LA RÉSERVATION  
ET DES ARRHES SERONT DEMANDÉES À HAUTEUR DE 50%