

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 POËLÉE, GRATIN DE PAPA, JUS CORSÉ
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
LES CHOIX DEVONT ÊTRE PRÉCISÉS LORS DE LA RÉSERVATION
ET DES ARRHEES SERONT DEMANDÉES À HAUTEUR DE 50%

