

Restaurant Au 41/Bistrot Le Valentino

Entrées :

Velouté de potimarron, dès de Beaufort d'été et petits croûtons 14€

Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 18€

Tartare de veau du Limousin assaisonné à la sauge et noisettes du Piémont 18€

Bisque de crustacés, gambas décortiquées 17€

Feuilleté d'œuf mollet, escargots de Bourgogne, saucisse de Morteau, coulis de cresson 17€

Escalope de foie gras de canard poêlé, pommes fruit au miel d'acacia 19€

Plats :

Dos de cabillaud cuit plancha, fumet parfumé au curry, écrasé d'Agria à l'huile d'olive 29€

Suprême de bar Breton en croûte d'amandes, ravigote aux câpres, citron et cornichons 38€

Saint-Pierre de Vendée tout simplement rôti, tombée de poireaux au gingembre et citron 43€

Magret de canard caramélisé au miel d'acacia, clémentines fondantes, pousses d'épinards 32€

Gigot d'agneau doré au sautoir, salsifis en persillade légère 34€

Ris de veau laqué au Muscat, compotée d'épinards frais 41€

Filet de Bœuf au poivre mignonette, frites maison 37€

Côte de Bœuf pour deux personnes, sauce Béarnaise, tétragones et frites maison 80€

Desserts :

Fromages de nos régions 14€

Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 13€

Croustillant au chocolat, quenelle glacée à la vanille Bourbon 13€

Millefeuille à la vanille Bourbon, caramel à la fleur de sel de Guérande 13€

Vacherin glacé « Minute » à la mangue 14€

Assiette de fruits de saison 14€