

Restaurant Au 41/Bistrot Le Valentino

Entrées :

Velouté de potimarron, dès de comté, petits croûtons 14€

Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga 19€

Marinade de Saint-Jacques relevée gingembre et citron vert, fenouil croquant 21€

Bisque de crustacés, gambas décortiquées 19€

Œuf de poule façon mollet, carbonara de calamars, ventrèche de porc, croustillant de parmesan 20€

Terrine de foie gras de canard « Maison » gros pain de campagne Toasté 25€

Plats :

Noix de coquilles Saint-Jacques justes colorées, étuvée de poireaux au thym et citron 34€

Suprême de bar en croûte d'amandes, ravigote aux câpres, citron et cornichons 37€

Barbue rôtie plancha, jus iodé aux coques Bretonnes, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive 43€

Magret de canard caramélisé au miel d'acacia, clémentines fondantes, pousses d'épinards 31€

Noix de veau doré au sautoir, jus à la sauge, petits légumes d'hiver 29€

Ris de veau piqué au romarin, compotée de choux vert au jus 43€

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 14€

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

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

Mont-Blanc glacé aux marrons d'Aubenas 14€

Assiette de fruits de saison 14€