



B Œ U F & C O W

RESTAURANT

Saint Valentin 2024



MENU PRESTIGE 68€/ pers

Coupe de champagne et son amuse bouche

Foie gras mi-cuit au torchon

Fait maison, servi avec toast et chutney maison

Gravlax de saumon mariné et ses agrumes

Saumon mariné au gin, vinaigrette balsamique et café, crème fraîche et agrumes

Tataki de bœuf Normand

Dans l'ailou, juste saisi à feu vif, marinade recette top secret

.....

Filet de bœuf Normand sauce truffée

Morceau le plus noble, tendre, grillé à la plancha sauce truffée

Ou

Poêlée de coquilles Saint-Jacques

Noix de saint jacques de nos côtes, poêlées, beurre blanc citronné, sésame et noisettes

.....

Mi cuit au chocolat Valrhona et sa glace vanille

Gâteau au cœur coulant, chocolat des grands pâtisseries, et sa glace vanille

Petit breton, caramel et cacahuètes

Palet breton monté d'une ganache caramel et cacahuètes caramélisées

Le délicieux choco-noisette

Cookie gourmand, ganache Gianduja choco-noisette et sa tuile choco

MENU DÉGUSTATION 78€/pers

(min 2 pers soit 156€ pour 2)

Coupe de champagne et son amuse bouche

TAPAS à partager

Foie gras mi-cuit au torchon confit de figes

Gravlax de saumon mariné et ses agrumes

Tataki de bœuf Normand dans l'ailou, juste saisi

.....

Côte de Bœuf de race Normande 1kg

Un véritable délice pour les amateurs de viande, race

Normande élevée et abattue en Normandie

.....

Comme un ferrero et cookie gourmand

Sphère chocolat, crème au beurre choco noisette, noisette,

gaufrette, cœur choco, cookie maison