

Menu St Valentin «Main dans la Main»

14 février à 59€/pers.*



Bouchées apéritives accompagnées de son cocktail
« Soupe glacée champenoise à la Rose » (15cl)

Tout commença par.....

La rencontre entre la rosace de St Jacques et agrumes marinés
dans l'huile à la vanille de la Reunion et les inséparables,
Médailillon de foie gras mi-cuit « MAISON » et pain perdu aux
raisins secs de Corinthe

....comme une évidence....

Filet de Turbot rôti lié à une crème hollandaise à la coriandre
Ou

Tendre filet de bœuf monté d'une escalope de foie gras poêlée et
son jus de cuisson aux poires et gingembre

.....Et ils vécurent heureux....

Moelleux à la châtaigne, comblé par son cœur fruité, rempli de
fondant à la clémentine



Cocktail hour with appetizers and « soupe glacée
champenoise à la Rose » cocktail (15cl)

....Once upon a time...

*The meeting between fresh St Scallops and citrus marinated in
vanillia oil, with homemade mid-cooked of Duck foie gras and its
warmly French Toast with dried grapes from Corinthe*

....As clair evidence...

*Tenderloin fillet of beef with foie gras fried and its cooking juice
with poached pear and ginger*

Or

*Roasted Turbot fillet served with its hollandaise cream with
coriander*

.....And they lived happily ever after...

Chocolate fondant cake stuffed with clementine



N'oubliez pas

Découvrez sur notre site internet :

www.restaurant-statu.co.fr

Les menus proposés pour les belles occasions :

« fêtes de fin d'année », « St Valentin »,
« Pâques » ...



* Hors boissons
* Drinks not included

Tous les prix sont exprimés en net / Prices are net
Nous vous remercions de l'intérêt que vous avez porté à notre établissement, à bientôt.