



15. rue de Chambéry 73100 Aix les Bains 04/79/34/29/84

Carte des suggestions pour la

St Valentin



Valable uniquement :
le Vendredi 14 Février et
le Samedi 15 Février 2025

Nous vous conseillons de commander !

(avant le Mercredi 12 Février / 18h00)



Apéritifs :

Plateau « Cocktail » à partager : 6 pièces 10.00 €

- Le cake aux Herbes et Tartare de St Jacques X2
- Le macaron de Foie gras de Canard, Poire et Airelles X2
- Le canapé de Légumes de saison et Truffe noire (Tuber Melanosporum) X2

Entrées froides :

Foie Gras de Canard au Naturel (75g) : 12.00 € la tranche

Pâté croûte 3 Volailles et Foie gras : 8.40 € la tranche

Opéra Foie gras et Figues (Foie gras de Canard, Crèmeux au Foie gras,
et Marmelade de Figues) : 8.00 € la pièce

Pâté croûte Canard, Foie Gras, Cochon,
Pistaches et Figues: 8.40 € la tranche

Tartare de Saumon façon Thaïlandaise : 6.00 € la portion

Terrine de Saint Jacques : 5.70 € la tranche

Saumon Bömlo fumé par nos soins : 8.70 € 100 g

Sphère de St Jacques (Sabayon et Carpaccio de St Jacques,
Haddock fumé et Clémentine) : 7.40 € la pièce

Entremet au Homard, petits Légumes de saison
(Cake aux herbes, Gel au Citron) : 6.80 € la pièce

Demi-Queue de Langouste (Macédoine de Légumes
de saison et Mayonnaise) : 28.00 € la portion

Entrées chaudes :

Bouchée à la Reine :	6.90 €	la pièce
Coquille St Jacques « Tradition »	8.90 €	la pièce
La douzaine d'Escargots :	11.00 €	la portion

Poissons chauds :

St Jacques en deux façons, en moelleux et Snackées, sauce Champagne :	13.50 €	la portion
Dos de Cabillaud sauce crémée au caramel de Kalamansi :	9.40 €	la portion
Lavaret du Lac du Bourget farci, petits Légumes sauce crémée Citronnée :	11.50 €	la portion
Queue de Homard et son Risotto aux Légumes de saison crème de Homard :	27.00 €	la portion

Viandes chaudes :

Tourte à partager (Volaille , Foie gras de Canard et Morilles) jus aux Morilles :	24.00 €	2 pers.
Suprême de Pintade, sauce crémée aux Morilles :	11.90 €	la portion
Tournedos de Canard et Foie gras de Canard, sauce Périgueux (Tuber Melanosporum) :	17.90 €	la portion
Mignon de Veau en corolle de Lard de Cochon fumé jus aux Epices Vadouvan:	15.00 €	la portion

Garnitures :

Pomme Paille :	2.80 €	la pièce
Flan de légumes de saison (Carotte et Chou-fleur) :	2.90 €	la pièce
Gratin Dauphinois :	4.20 €	la portion
Caissette de Purée de Pommes de terre Truffée 3% (Tuber melanosporum) :	5.90 €	la portion
Bouquetière de légumes de saison :	5.30 €	la portion
Caissette de Risotto (Courge et Trompettes de la Mort) :	5.50 €	la portion

Dessert :

Le dessert des Amoureux (à partager)

Entremet Chocolat noir et son insert crème brûlée à la Vanille sur un biscuit chocolat et Croustillant Praliné

12.00 € 2 pers.

Nos prix sont indiqués : TTC 1 pièce = 1 personne 1 portion = 1 personne



CAVIAR et TARAMA
sur commande
*Voir sélection
et Tarifs au Magasin.*