



BOUILLON & BIERNA

MENU SAINT-VALENTIN

Entrées :

- Scampis à l'armoricaine, la portion	12,00 €
- Noix de Saint-Jacques à l'effilochée d'endive, la portion	12,00 €
- Demi homard Thermidor, pomme duchesse, la portion	28,00 €
- Gratin d'écrevisses, la portion	9,00 €
- Cannelloni de scampis, petits légumes, safran, la portion	10,00 €
- Raviole de caille, sauce tartufata, la portion	15,00 €
- Croquette de crevettes grises, la pièce	3,20 €
- Fondu au parmesan, la pièce	2,50 €
- Bisque de homard, le ½ litre	11,00 €
- Terrine de poisson, sauce vincent, le Kg	40,00 €

Plats :

- Dos de cabillaud aux petits légumes, sauce chablis, purée, la portion	16,00 €
- Magret de canard aux framboises, gratin dauphinois, la portion	16,00 €
- Demi homard aux petits légumes, tagliatelle l'encre de sèche, la portion	30,00 €
- Papillote de saumon, orange, basilic, la portion	16,00 €
- Suprême de pintade, sauce au vin jaune, morille, chicon et gratin dauphinois, la portion	16,00 €
- Bœuf à la Thaï, nouilles aux œufs, la portion	12,00 €
- Dos de skreï, sauce aux herbes, tagliatelle fraiche, la portion	16,00 €