



BOUILLON & BIERNA

Menu de Saint Valentin

ENTRÉES :

- ❖ Noix de Saint-Jacques à l'effilochées d'endives, la portion 12,00€
- ❖ Ris de veau à l'ancienne, champignons, tagliatelles, la portion 18,00€
- ❖ Demi homard Thermidor, la portion 35,00€
- ❖ Cannelloni de scampis, sauce au safran, la portion 10,00€
- ❖ Gratin d'écrevisses, jeunes pousses d'épinard, la portion 9,00€
- ❖ Tarte fine de Saint-Jacques sur un lit de poireaux, la portion 12,00€
- ❖ Ravioles aux cèpes, crème de parmesan, la portion 10,00€

PLATS :

- ❖ Magret de canard aux figues, gratin dauphinois, sauce au porto, la portion 16,00€
- ❖ Paupiette de volaille façon Thai, tagliatelles, la portion 12,00€
- ❖ Suprême de pintade aux morilles, chicon braisé, gratin dauphinois, la portion 16,00€
- ❖ Escalope de veau, aubergine, mozzarella, la portion..... 14,00€
- ❖ Paupiette de volaille à l'estragon, champignons, grenailles, la portion 12,00€
- ❖ Dos de skrei, spaghettis de courgettes, sauce aux herbes, la portion 16,00€
- ❖ Demi homard aux petits legumes, tagliatelles, sauce bisque, la portion 35,00€
- ❖ Cabillaud ostendais, purée aux herbes, la portion 16,00€
- ❖ Dos de saumon à l'oseille, purée, la portion 16,00€
- ❖ Noix de Saint-Jacques, risotto aux asperges, sauce safran, la portion 19,00€
- ❖ Dos de cabillaud aux petits legumes, sauce chablis, la portion 16,00€
- ❖ Solettes, beurre aux herbes, jeune pousses d'épinards, la portion 18,00€