



MENU

Saint-Valentin

L'Haliotis

Dîner de la Saint-Valentin

Le cocktail des amoureux

Royal de foie gras, crumble au sarrasin

Carpaccio de langoustines, avocat fumé, huile parfumée
à la passion et piment doux, bisque réduite

Filet mignon de veau, fondue d'oignons de Roscoff,
jus truffé, crémeux de panais

Cœur fondant vanille et framboise, gel litchi,
gelée à la rose

65€ / *personne*

Sur réservation - 50% d'arrhes à verser
02 57 63 02 22



L'Haliotis

menu du jour

entrée plat ou plat dessert : 35 € | entrée plat dessert : 42 €

ENTRÉES

Gravlax de saumon aux herbes, crémeux de betterave, toast de pain nordique
Feuilles de serrano, chou blanc aigre-doux, mimosa d'œufs aux herbes

🌿 Royal d'oignons de Roscoff, nuage de crème au parmesan, croustillant de champignons frits

PLATS

Cabillaud, beurre au tarama de corail d'oursin, chou-fleur rôti aux cranberries

Jarret de veau façon osso buco, segments d'orange au Campari, polenta crémeuse aux épinards

🌿 Légumes d'hiver et tofu mariné aux agrumes rôtis, bouillon de légumes parfumé aux algues

DESSERTS

Poire pochée, cœur mangue-coriandre, caramel passion

Clémentines laquées au miel, ganache ivoire, crumble aux châtaignes

Dacquoise à la noix de coco, bavaroise légère à la betterave, gel de noix de coco

