

# Saint-Valentin

## Entrées

- Pizzetta à la truffe 30€  
*Truffle Pizzetta*
- 6 huîtres fines de claires n°3 26€  
*Plate of "fines de claires n°3" oysters*
- Saumon Fumé bio Ecossois 31€  
*Organic Scottish Smoked Salmon*
- Carpaccio de Bar, huile d'olive et fleur de sel 22€  
*Sea bass carpaccio, olive oil*
- Foie Gras de canard mi-cuit, Poilâne grillé 28€  
*Half-cooked duck foie gras, toasted Poilâne*
- Tartare de saumon, vinaigrette mangue 20€  
*Salmon tartar, mango vinaigrette*
- Soupe de potimarron à la truffe 19€  
*Truffle pumpkin soup*
- 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé 28€  
*6 snails from Bourgogne with parsley butter*
- Caviar Français 30gr "Tout simplement" 98€  
*French Caviar 30g "tout simplement"*

## Plats

- Volaille fermière dorée au jus 34€  
*Farm poultry browned in its own juice*
- Filet de Bœuf, sauce poivre 48€  
*Roasted Beef fillet, pepper sauce*
- Le Tigre, émincé de bœuf mariné 37€  
*Tiger, marinated beef slices*
- Cabillaud lait de coco & citronnelle 34€  
*Cod coconut milk & lemongrass*
- Gambas grillées Thaï 39€  
*Sauteed shrimps with Thai basil*
- Saint-Jacques poêlées 35€  
*Snacked scallops*
- Phad Thaï, légumes ou crevettes 28€/34 €  
*Phad Thai, shrimps or vegetables*
- Risotto truffe 48€  
*Truffle risotto*

*chez francis*



# Saint-Valentin

## Desserts

Assiette de framboises, chantilly 18€

*Plate of raspberries, whipped cream*

Crème brûlée 15€

*Crème brûlée*

Moelleux tout chocolat 14€

*All chocolate cake*

Framboisier à partager 28€

*Framboisier to share*

Pavlova façon Mont-Blanc 15€

*Mont Blanc Pavlova*

*chez francis*



## *Le plateau de l'écailler*

65€

3 creuses de Bretagne n°3

*Oysters*

6 Fines de Claire n°3

*Oysters*

3 crevettes roses Label Rouge

*Pink shrimps*

3 Palourdes, 2 langoustines, bulots et crevettes grises

*Clams, langoustines, whelks & grey shrimps*

## *Le grand plateau*

145€

9 creuses de Bretagne n°3

*Oysters*

9 Fines de Claire n°3

*Oysters*

6 crevettes roses Label Rouge

*Pink shrimps*

6 langoustines, 1 tourteau

*Langoustines & crab*

6 Palourdes, bulots et crevettes grises

*Clams, langoustines, whelks & grey shrimps*

*chez francis*