

**BISTROT  
CANAILLE**

# MENU DE LA *Saint-Valentin*

**49,90 €**  
HORS BOISSONS

**69,90 €**  
AVEC ACCORD METS & VINS

## **LES MISES EN BOUCHE DU CHEF**

LE FOIE GRAS À LA MYRTILLE COMME UN ENTREMET

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES MARINÉES AUX FRUITS EXOTIQUES ET POIVRE TIMUT

LE SAUMON GRAVLAX MAISON, BAIES ROSES & ANETH,  
DÉCLINAISON DE BETTERAVE

LA PINTADE FERMIÈRE CUITE LENTEMENT AU BEURRE DE FERME & VIN JAUNE,  
CRÈME DE FOIE GRAS, CAROTTE GLACÉE AU MIEL & ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE  
À LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD

LE BRIE DE MEAUX À LA VANILLE DE PAPOUASIE & JEUNES POUSSÉS

LE DÉLICE YUZU, PASSION & FRAMBOISE,  
FEUILLANTINE CHOCOLAT BLANC & SPÉCULOOS

**RÉSERVATION AU 02 27 15 13 71 OU SUR [WWW.BISTROT-CANAILLE.COM](http://WWW.BISTROT-CANAILLE.COM)**



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »