



MENU DE LA Saint-Valentin 2026

54,90 €
HORS BOISSONS

74,90 €
AVEC ACCORD METS & VINS

LES MISES EN BOUCHE DU CHEF

LE TARTARE DE SAINT-JACQUES AUX FRUITS DE LA PASSION ET CRUMBLE DE PARMESAN

LE MINI-BURGER À L'ANDOUILLE DE VIRE, POMMES CARAMÉLISÉES ET CAMEMBERT

L'ENTREMETS DE FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES, GELÉE DE GRIOTTES ET CHUTNEY AMARENA

LE MÉDAILLON DE VEAU CUIT BASSE-TEMPÉRATURE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE TRUFFE,
PANAIS RÔTIS ET JUS CORSÉ AU SIROP D'ÉRABLE

LE CŒUR DE NEUFCHÂTEL MARINÉ À LA BETTERAVE ET PANÉ À LA PISTACHE

L'ENTREMETS "GOLD'N LOVE" AU CHOCOLAT NOISETTE,
BISCUIT QUATRE-QUARTS POMME-NOISETTE ET SA COMPOTÉE POMMES ET POIRES

RÉSERVATION AU 02 27 15 13 71 OU SUR WWW.BISTROT-CANAILLE.COM



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »