



LA PÉPINIÈRE

Valentine's Menu

Boissons

Cocktail "Le Cupidon", vodka, triple sec, kumquat, passion, champagne, paillettes 15€
Coupe de champagne Charles Heidsieck Brut Réserve 18€

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques, fruit de la passion, avocat, éclats de noisettes 20€
Saumon fumé ASC, Raifort, blinis 21€
Œuf mollet croustillant, velouté de cresson, champignons sauvages 15€
Foie gras mi-cuit, chutney, brioche toastée 21€
Ceviche de cabillaud, leche de tigre, kumquat, herbes fraîches 16€

Plats

Ravioles au homard, bisque en sabayon 35€
Quasi de veau, emulsion iodée, sucrose grillée, condiment pomme Granny 29€
Coquillettes à la truffe, sauce poulette, jambon blanc, Comté 24€
Risotto au potimarron, champignons sauvages, parmesan, noisettes torréfiées 23€
Belle entrecôte de bœuf Limousin, sauce béarnaise, frites maison 34€
Sole meunière ou grillée, pommes vapeur 54€

Desserts

Trilogie de fromages, Comté 18 mois, Rocamadour, fourme d'Ambert 14€
Cœur vanille, entremet vanille, chocolat blanc, fruit de la passion 14€
Profiteroles maison, sauce chocolat chaud, glace vanille, crème fouettée, amandes effilées 14€
Assiette de fruits frais, citron vert, gingembre 12€
Pavlova aux fruits exotiques, meringue craquante, crème fouettée, fruits exotiques 14€

[RÉSERVER MA TABLE](#)





LA PÉPINIÈRE

Valentine's Menu

Drinks

“Le Cupidon” cocktail, vodka, triple sec, kumquat, passion fruit, champagne, glitters €15
Glass of champagne Charles Heidsieck Brut Réserve €18

Starters

Carpaccio of scallops, passion fruit, avocado, hazelnut slivers €20
ASC smoked salmon, horseradish, blinis €21
Crunchy soft-boiled egg, watercress velouté, wild mushrooms €15
Half-cooked foie gras, chutney, toasted brioche €21
Ceviche of cod, leche de tigre, kumquat, fresh herbs €16

Main dishes

Lobster ravioli, bisque in sabayon sauce €35
Veal rump, iodized emulsion, grilled sucrine, Granny apple condiment €29
Coquillettes with truffle, chicken sauce, white ham, Comté cheese €24
Risotto with pumpkin, wild mushrooms, parmesan, roasted hazelnuts €23
Fine Limousin beef entrecôte, Béarnaise sauce, home fries €34
Sole meunière or grilled, steamed potatoes €54

Desserts

Trilogy of cheeses, Comté 18 months, Rocamadour, fourme d'Ambert €14
Vanilla heart, vanilla entremet, white chocolate, passion fruit €14
Homemade profiteroles, hot chocolate sauce, vanilla ice cream, whipped cream, flaked almonds €14
Platter of fresh fruit, lime, ginger €12
Exotic fruit pavlova, crunchy meringue, whipped cream, exotic fruits €14

[BOOK A TABLE](#)

