

BRASSERIE

ELD

La Saint-Jacques, un coquillage divin

Symbole des pèlerins qui font le chemin jusqu'à Saint-Jacques de Compostelle, la coquille Saint-Jacques a quelque chose de divin.

Ce n'est d'ailleurs pas un hasard si Botticelli y fit naître la déesse de la beauté et de la séduction au sein de son chef d'oeuvre.

En effet, ce mets raffiné sait séduire les palais les plus exigeants grâce à la chair fine et blanche de sa noix, particulièrement savoureuse, qu'elle soit dégustée crue ou cuite.

Délicates Saint-Jacques



Crédits Photos : © Les Créations de l'Étoile - 123RF Marco Mayer - Photo non contractuelle.

INSTANTS GOURMANDS
DU 22 OCTOBRE AU 29 NOVEMBRE 2015

Du 22 octobre au 29 novembre 2015

ENTRÉES

*Noix de Saint-Jacques
& Gillardeau en tartare,
crème citronnée et tuile de pain*

*Noix de Saint-Jacques
et royale de Foie Gras de canard,
émulsion aux cèpes*

PLATS

*Noix de Saint-Jacques et andouille au lard,
croustillant de sarrasin
et poireaux à la fleur de sel*

*Noix de Saint-Jacques,
encornets & coquillages façon cotriade,
artichaut breton et légumes de saison*

MENU "SAINT-JACQUES"

Entrée + Plat + 1 verre de vin (15 cl)

ENTRÉES

*Noix de Saint-Jacques & Gillardeau en tartare,
crème citronnée et tuile de pain*

ou

*Noix de Saint-Jacques et royale de Foie Gras de canard,
émulsion aux cèpes*

PLATS

*Noix de Saint-Jacques et andouille au lard,
croustillant de sarrasin et poireaux à la fleur de sel*

ou

*Noix de Saint-Jacques, encornets & coquillages façon cotriade,
artichaut breton et légumes de saison*

VINS (verre 15 cl)

à choisir parmi la sélection de notre sommelier

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix nets, service compris.*