



LE 89 RUE CAMBRONNE

MENU DU WEEKEND SAINT VALENTIN  
14-15 FÉVRIER 2025

## Entrées froides

Foie gras de canard du Sud-Ouest  
Terrine de homard  
Œuf en gelée au saumon fumé Écossais  
Millefeuille de saumon fumé  
Comme un avocat crabe crevettes  
Coquille de saumon Ecossais  
Saumon fumé Ecossais, Blinis  
Œuf en gelée jambon  
Délice de tomate thon câpres parmesan  
Tartare de saumon Ecossais  
Caille farcie foie gras  
Tartare de bar Breton huile de curry crème de yuzu  
Pâté croûte retour de chasse  
Pâté croûte canard champion de France junior  
Pâté croûte lapin médaille d'or champion de France junior

## Entrées chaudes

Crêpe Parisienne, Bouchée à la reine  
Tarte Sicilienne, Feuilleté saucisse  
Pâté de pomme de terre à la truffe  
Feuilleté au jambon  
Feuilleté piperade poulet mariné pesto  
Pissaladière  
Quiche Lorraine, Quiche saumon  
Quiche poulet courgettes  
Quiche légumes  
Cake jambon olives  
Cake saumon chèvre aneth  
Petite tourte cochon foie gras  
Pithiviers volaille chou pleurotes

## Plats chauds

Caille farcie à la Normande  
Filet mignon de porc Périgourdin, flan cèpes potimarron  
Ris de veau aux délices des bois  
Choucroute garnie  
Pilons de poulet grillés  
Saucisses grillés  
Brandade de morue  
Brochette de St Jacques risotto butternut noisettes  
Filet de Saint Pierre Breton aux girolles  
Cannelloni de saumon courgettes tomates  
Saumon Escoffier

## Légumes

Gratin dauphinois  
Galette de courgettes  
Purée de carottes  
Lentilles  
Pommes Dauphines  
Grenailles  
Purée de butternut  
Endives braisées  
Risotto butternut noisettes  
Purée de P. de terre  
Epinards à la crème  
Compotée courgettes tomates  
P. de terre vapeur  
Soupe de légumes  
Légumes d'automne

## Desserts

Crème caramel, Ile flottante  
Tiramisu café, Mousse au chocolat  
Crème brûlée, Flan grand-mère  
Riz au lait

01 47 83 79 85

[cambronne@charcuterie-joly.fr](mailto:cambronne@charcuterie-joly.fr)

E  
N  
N  
O  
R  
B  
M  
A  
C  
E  
U  
R