

MENU SPÉCIAL
ST VALENTIN



id Cook
L'ATELIER
GOURMAND

MENU SPÉCIAL ST VALENTIN

DISPONIBLE SUR COMMANDE
LE VENDREDI 13 FÉVRIER 2026 (À PARTIR DE 16H00)

40€ / PAR PERSONNE

80€ / POUR 2 PERSONNES





MENU SPÉCIAL ST VALENTIN

6 CANAPÉS FESTIFS

PAR PERSONNE

- Canapé au saumon fumé et tarama sur blinis
- Canapé de volaille aux artichauts
- Canapé aux œufs de caille miroir et tapenade
- Mini-burger de foie gras aux épices et chutney
- Canapé aux crevettes et guacamole
- Nougat de chèvre sur sablé au thym

MENU SPÉCIAL ST VALENTIN

ENTRÉE

Pithiviers de caille et foie gras (entrée chaude)

OU

Fingers de gambas et saumon à l'aneth

PLAT

Nage de coquilles Saint-Jacques et cabillaud
jus de coques et petits legumes

OU

Grenadin de carré de veau rôti
pomme Anna et pleurotes

DESSERT

Coeur de macaron Royal

MENU SPÉCIAL ST VALENTIN
À LA CARTE





LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON 168,00 € /KG

CHARLOTTE DE TOURTEAUX FRAIS EN FINE RÉMOULADE 8,80 €

CHARLOTTE DE HOMARD 14,50 €

BOUCHÉE A LA REINE 8,80 €

OPÉRA DE FOIE GRAS ET VOLAILLE AUX ÉPICES 8,90 €



LES PLATS

CŒUR DE RIS DE VEAU AUX MORILLES

18,50 €

NAGE DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET CABILLAUD
JUS DE COQUES ET PETITS LÉGUMES

18,50 €

GRENADIN DE CARRÉ DE VEAU RÔTI
POMME ANNA ET PLEUROTES

19,50 €



LES DESSERTS

MILLE FEUILLE DE FRAMBOISES ET MÛRES
CRÈME VANILLÉE

4,90 €

PALET CHOCOLAT NOISETTE
MONTE CARLO

4,90 €



MENU SPÉCIAL ST VALENTIN

Disponible sur commande
le vendredi 13 Février 2026 (à partir de 16h00)

Tél : 03 44 54 21 82

ID COOK / L'atelier Gourmand
78 rue du connétable, 60500 Chantilly

Du mardi au vendredi 10h30 - 14h00 / 16h00 - 20h00
Samedi 10h00 / 20h00
