



# Menu de la Saint-Valentin 2019

**Menu plaisir en 3 services** (entrée-plat-fromage ou dessert) : **39€50**

**Menu plaisir en 4 services** (entrée-plat-fromage-dessert) : **44€50**

**Menu dégustation en 5 services** (entrée froide puis chaude-plat poisson ou végétal puis viande-dessert) : **64€50**

*Sirop Pomme d'Amour, 1/4 vitell et un cafés ou thé compris*

**Menu dégustation en 6 services** (entrée froide puis chaude-plat poisson ou végétal puis viande-fromage-dessert) : **69€50**

*Sirop Pomme d'Amour, 1/4 vitell et un cafés ou thé compris*

## Prélude gourmand

--

### Entrées froides

Terrine de foie gras maison, gelée à l'hibiscus et sa brioche parfumée

*Ou*

Chair de tourteau au combawa, crème au yuzu et ses perles gourmandes

--

### Entrées chaudes

Escalope de foie gras poêlée, compotée de pommes au miel et sa réduction porto-cerise

*Ou*

Tourte feuilletée aux légumes de saison et son coulis végétal

--

### Plat poisson

Pavé de saumon aux épices cuit à l'unilatéral, risotto crémeux à l'aneth

--

### Plat végétal

Tajine façon couscous de légumes et pois-chiche aux épices

--

### Plats viande

Magret de canard « Maitres Occitans », jus brun aux aïelles et son écrasé de patates douces

*Ou*

Faux-Filet de bœuf grillé, sauce crémeuse aux 5 baies et genièvre de Houlle et sa pomme boulangère

--

### Fromages

Farandole de fromages de nos régions

*Ou*

Fromage blanc au coulis de fruits rouges

--

### Desserts

Tartelette feuilletée pommes-cassis en crumble

*Ou*

Plaisir blanc, chocolat au cœur de framboises

*Ou*

Duo de chocolat sur croustillant amande-noisette

