

Mes chères amoureuses et chers amoureux !

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE POUR LA
SAINT-VALENTIN
MARDI 14 FÉVRIER 2023 AU DÎNER

 *Une balade amoureuse dans le Gaillac* 

Avec des produits, des vins et une histoire
Autour de recettes maison et de saison

MENU SAINT VALENTIN

Hors boissons : 52€
Boissons comprises : 65€
Convivialité : 0€



Mise en bouche

une coupe (15cl) de Dom Gonzague



Entrées au choix

Filet de truite mariné au "Loin de L'œil près du Cœur doux" et aux herbes fraîches,
façon cheesecake, agrumes en deux façons

un verre (15cl) de Gaillac blanc Château Labastidié, 2014

Ou

Assiette du Sud-ouest

Foie gras de canard maison, gésiers de canard, filet mignon de porc fumé et
jambon de Lacaune, salade de feuilles de mâche

un verre (15cl) de Gaillac doux Loin de l'œil près du cœur, 2015



Plats au choix

Dos de cabillaud, chip's de jambon de Lacaune, beurre blanc au "Perlé Loin de L'œil Près du Cœur"
et risotto crémeux au parmesan et pleurotes

un verre (15cl) de Gaillac blanc Château Labastidié, 2014

Ou

Onglet de veau gratiné au chèvre, sauce au miel et gingembre,
butternut confit et pommes dauphine

un verre (15cl) de Gaillac rouge Château Labastidié « Les vieux chênes », 2009



Desserts au choix

Croustade de pommes aux noix de pécan et glace au nougat

une coupe (15cl) de Dom Gonzague

Ou

Coupetade

un verre (15cl) de Gaillac doux Loin de l'œil près du cœur, 2015



Eau minérale et café ou infusion et gourmandises