

LES MENUS DE SAINT-VALENTIN



Votre restaurant L'Ambition à Onlay vous propose son menu "Saint Valentin" du dimanche 14 février 2021 (midi et soir)

Réservations au 06 51 81 68 58 et au plus tard le 10 février. A l'emporté uniquement (avant 18h).

MENU COMPLET : 33€

Entrée : 11€

Sablé aux agrumes, Mousseline de carotte à l'orange et Daurade royale en tartare

Plat : 18€

Quasi de veau confit au thym, fine purée de pois chiche et coriandre, condiment artichaut /abricot

Dessert : 8€

Brioche façon pain perdu, pomme rôtie au cidre et caramel beurre salé

Le Lion d'Or à Ouroux-en-Morvan vous propose son menu spécial Saint-Valentin dimanche 14 février. réservation 48h à l'avance au 03.86.78.15.55

MENU COMPLET : 22€

Entrée :

Quiche maison aux gésiers confits et champignons de Paris frais OU Noix de St Jacques sur fondue de poireaux

Plat :

Pavé de saumon à l'oseille, ratatouille maison et riz pilaf OU Caille en crapaudine farcie sauce forestière, gratin de pomme de terre à la crème et flan de carottes

Dessert :

Délice maison au caramel façon tiramisu OU charlotte maison aux fruits rouges





L'Hôtel du Parc à Château-Chinon vous propose un menu spécial Saint-Valentin dimanche 14 février. Commandes jusqu'au 11 février et retrait samedi 13 ou dimanche 14 au 03.86.85.29.35

MENU COMPLET : 27€

Entrée : 11€
 Ballotine de Pintade au Foie Gras, Mesclun Aromatique et ses Condiments
 Ou Salade César de Saumon Fumé, Perles de Citron
 Plat : 13,5€
 Côte de Cochon Fermier, Réduction Fumée au Foin, Petits Légumes et Pommes de Terre Rissolées
 Ou Pot au Feu de la Mer Cabillaud Skrei, Saint Jacques et Crevettes, Sauce Aioli, Petits Légumes
 Dessert : 5,5€
 Délice aux deux Chocolats et son Coulis Passion
 Ou Gourmandise Fruitée Saint Honoré Vanille et Fruits Frais

Menu de la St Valentin à l'Auberge du Crescent à Marigny l'Eglise. Réservation au 09.52.09..29.84 ou 06. 46.32.10.59. Nous vous proposons un menu pour tout le week end du 13 et 14 Février

MENU COMPLET : 23€

Entrée :
 Croustade de grenouille (chair de grenouille, sauce crème ail et persil, piment d'Espelette, fleur de sel citronnée.
 Ou Salade de filets de perdreau (salade verte, filets de perdreau, magret de canard fumé, tomate, concassé de noisette, maïs)
 Plat :
 Onglet de veau sauce échalotes, pommes dauphines maison, poêlée de légumes de saison
 Ou filet de st Pierre sauce aux petits légumes, riz, flan de carottes.
 Dessert :
 Framboisier

