



CONTACT PRESSE

MARION LOPEZ

com@lafontaineminérale.fr

04 75 90 15 70

La Fontaine Minérale
1210 Route de Crest
26160 Pont-de-Barret



@lafontaineminérale
lafontaineminérale.fr

Pont-de-Barret, le 15 janvier 2024

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

RÉOUVERTURE DU RESTAURANT LE 14 FÉVRIER

UNE CUISINE DE SAISON RAFFINÉE ET GOURMANDE

Pour **la Saint Valentin**, notre chef Romain Gabe a imaginé un menu spécial... Venez le partager avec votre moitié dans une atmosphère chaleureuse.

Menu de Saint Valentin servi le 14 Février 2024 au soir

Retrouvez notre carte et notre menu Mezze du moment sur le site internet.

Le restaurant est ouvert la semaine :

- Du Mercredi au Vendredi le soir
- Le Samedi midi & soir
- Le Dimanche midi

PRIVATISATIONS

La Fontaine Minérale organise vos séminaires, vos repas ou célébrations en famille et entre amis.

POUR PLUS D'INFOS



04 75 90 15 70



LA FONTAINE MINÉRALE, 1210 ROUTE DE CREST, PONT-DE-BARRET



WWW.LAFONTAINEMINERALE.FR

Menu Saint Valentin 2024

Imaginé par le Chef Romain Gabe
et son équipe

Saint jacques au cresson
&
Brick de chèvre aux framboises

Oeuf parfait, velouté Dubarry,
moutardé au moût de raisin
& voile de comté

Saumon mi-cuit, vinaigrette de ligurie
salade de fenouil aux agrumes

Filet de veau Wellington

Entremet à la passion
et citron vert

55 €



LA FONTAINE MINÉRALE

Le chef Romain GABE et son équipe travaillent des produits frais, par conséquent les quantités ne sont pas illimitées. La carte est susceptible de varier, et l'humeur du Chef de la rehausser de petits plus !

CÔTÉ ENTRÉE à partager

- CAMEMBERT RÔTI 14,00 €
Chorizo et amandes torréfiées
- BETTERAVE enHOUMOUS 10,00 €
& Pinsa romana
- CARMINE et GORGONZOLA, 10,00 €
Fruits rouges
- OS à MOELLE RÔTIS 14,00 €
en Croûte d'herbes

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

- PETIT ÉPEAUTRE de Hte Pvce,
en risotto au céleri et potimarron
& yaourt au cumin 23,00 €

- MONTd'OR en croûte,
parfumé à l'ail noir Maison
Boutarin, salade et pdt
(30 minutes de cuisson) 30,00 €

CÔTÉ MARÉE

- LA BOUILLABAISSE 49,00 €
DU CHEF

Filets de rouget, gambas et daurade,
Soupe de 11 poissons de roche, légumes,
croûtons, Rouille safranée & comté 24 mois

- LOUP de MER rôti à l'orange,
boulgour safrané,
& vierge de légumes 27,00 €

CÔTÉ VIANDE

- TARTARE de BOEUF au pesto
& copeaux de parmesan
pdt rustique et salade 23,00 €

- FILET MIGNON moutardé,
Jus à la Clairette de Die
Pommes grenailles confites
& oignons grelots 28,00 €

CÔTÉ CRÉMERIE

- SAINT MARCELLIN à l'huile
fruitée 7,00 €

- FAISSELLE Fermière 7,00 €
au miel de nos collines

CÔTÉ GOURMANDISE

- SALADE DE FRUITS FRAIS 9,00 €
& AGRUMES CONFITS
Sorbet litchi

- CRUMBLE aux poires 9,00€

- TARTE TATIN, glace vanille 9,00€

- PROFITEROLE Vanille 9,00€





LE CHEF, ROMAIN GABE



Du Chabichou à Courchevel, au Lausanne Palace, en passant par le Prince de Galles et Le Balzac à Paris, l'expérience de Romain s'est construite aux côtés de grands noms de la gastronomie notamment Stéphane Buron, Sébastien Vauxion et Edgard Bovier. Sans oublier son mentor, Pierre Gagnaire.

Revenu dans la Drôme, sa région natale et de coeur, Romain nous emmène à son tour dans de généreux voyages!

04 75 90 15 70

1210 Route de Crest, 26160 Pont-de-Barret