

# MENU DE LA SAINT VALENTIN A EMPORTER

## L'Auberge de Sainte Maure

*Nous vous proposons le menu en 5 temps (Amuse-bouche, entrée, poisson ou viande, fromage et dessert)  
à 60,00€*

*Le menu en 6 temps (Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert) est quant à lui proposé  
à 80,00 €*

### Amuse-bouche

**Saumon gravlax à l'essence de choux rouge**

Prêt à déguster

### Entrée

**Terrine de Foie gras Rougie façon pomme d'amour**

*Pain d'épices maison*

Faire toaster le pain

### Plats

**Médailon de lotte aux baies de la passion**

*Crème de carottes jaunes aux arômes exotique, polenta croustillante*

*Gel passion sauce estragon*

Faire chauffer la sauce dans une casserole, réchauffer le plat au four à 180° pendant 3min30 puis napper  
avec la sauce

*Ou/Et*

**Filet de Caille de Monsieur Taupin**

*Déclinaison de betteraves, crémeux, croque en sel*

*Sauce « civet » de betterave*

Faire chauffer la sauce en casserole, réchauffer le plat pendant 4 min à 180° avec le disque d'aluminium,  
puis retirer le disque et napper la sauce autour de la viande

### Fromage

**Brie au cœur d'agrumes**

*Pistache, miel de Sainte Maure, crackers de pistache*

Prêt à déguster

### Dessert

**Tartelette poire-gingembre et caramel**

*Pâte sablée et mousseline au gingembre*

*Caramel lacté, poire en texture*

Prêt à déguster