

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

Médailillon 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