

Esprit Sud Périgord

MENUS DE LA SAINT-VALENTIN
2025



OFFICE
DE TOURISME
**CŒUR DE
BASTIDES**



ESPRIT
SUD
PÉRIGORD

RESTAURANT AZUL - CANCON



MENU DE LA SAINT VALENTIN

57 €

AMUSE BOUCHE

ENTRÉES AU CHOIX

Tartare de truite, condiment aux câpres et citron confit.

Ou

Foie gras mi-cuit au sel et citron noir, pain de noix et chutney aux épices.

Ou

Salsifis glacés, poires brûlées, écume de bleu d'Auvergne & crumble de pain d'épices.

PLATS AU CHOIX

Onglet de veau, crème d'ail, jus de cresson de fontaine, pommes de terre croustillantes et légèrement fumées.

Ou

Saint jacques poêlées au beurre d'algues, crémeux de topinambour, réduction d'agrumes, patates douces & courges rôties.

ou

Croustillant de cèpes & châtaignes, jus corsé de légumes, mousseline de carottes fumées.

PRÉ-DESSERT

Déclinaison fromage & citron

DESSERT

Champagne gourmand

RÉSERVATION AU 05.53.70.04.21.

L'amour au Café Cambe

MENU DE

49€

Saint-Valentin

Apéritif

Cocktail passion et son duo de mignardises

Entrée

Mille feuille de foie gras aux fruits exotiques

Plat

*Ballottine de veau aux giroldes dôme écrasé
de pommes de terre et son croquelin Parmesan*

Fromage

Salade Mesclun et son cœur Neufchatel

Sorbet arrosé

Dessert

Fondue au chocolat à partager et sa pomme d'amour

Vendredi 14 Février 2025

CAFÉ CAMBE

CASTELNAUD-DE-GRATECAMBE

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Amuse-bouche et apéritif maison

ENTRÉE

Poulpe grillé et sa sauce aux
poivrons grillés, labneh au citron
et tuile de sésame

PLAT

Rossini de canard laqué à l'orange,
lamelles de carottes glacées et
rosace de radis noir

ENTREMETS

Arrancini au coeur coulant de
saint-nectaire, trompette de la
mort et fruits rouges

DESSERT

Financier et sa clémentine
caramélisée et sorbet clémentine

60€ PAR PERSONNE
VENDREDI 14 ET SAMEDI 15 AU SOIR

Menu St Valentin

Apéritif des amoureux

Soupe aux ravioles de truffes

*Tatin d'endives aux st
jacques*

Carré de veau et sa garniture

Cœur orange chocolat

Pour la fête des amoureux ce menu vous est
proposé à 38€/pers sur réservation au 05 47 66 52 10

La table des sens 47

47290 Lougratte

Latabledessens47@gmail.com



VENDREDI 14 FEVRIER

La Bastide des Oliviers,

1 tour de ville 47150 Monflanquin

propose son menu romantique à partir de

19H00

COCKTAIL DES AMOUREUX ET MISE EN BOUCHE

+

Entrées:

Mini Bruschetta, fromage frais ,pickles de légumes et sorbet du chef

Ou

Tartare de saint Jacques aux agrumes

Plats

Pavé de Bar au riesling et aux coques

Ou

Filet de Canette à la Bordelaise

39€

Accompagnements

Purée de Carottes au pamplemousse et pomme de terre fondante

Dessert:

Surprise au chocolat,gourmande et crémeuse

pensez à réserver au 05.53.36.40.01

3 Lots à gagner par un tirage au sort à 21H30

Un coffret parfum pour couple d'une valeur de 200€

Une bouteille de Champagne

Votre repas OFFERT pour 2 personnes

LA BASTIDE DES OLIVIERS - MONFLANQUIN



LA DAME DU LAC - MONFLANQUIN

LA DAME DU LAC
RESTAURANT - BAR - HÔTEL

Monflanquin

42€

MENU DE LA SAINT VALENTIN

ENTRÉES

OEUF PARFAIT, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS,
CRÉMEUX ET TUILE DE PARMESAN, MAGRET
SÉCHÉ, CHIPS D'AUBERGINE

OU

CARPACCIO DE SAUMON ET CABILLAUD SAUCE
VIERGE À LA MANGUE, PICKLES DE LÉGUMES

OU

FOIE GRAS MI CUIT AU VIN DOUX, CRÈME DE
BALSAMIQUE (+4€)

PLATS

FILET DE ST PIERRE SAUCE AUX AGRUMES,
ANETH FRAÎCHE, TARTE FINE AUX PETITS
LÉGUMES

OU

FILET DE CANETTE, SAUCE AUX MORILLES,
ÉCRASÉ DE VITELLOTTE, PATATE DOUCE

DESSERTS

DUO DE CANNELÉS FAÇON PROFITEROLES, GLACE
RHUM RAISIN ET VANILLE, COULIS
CHOCOLAT "MAYAN RED" 62%

OU

CHOUX CROQUANTS GANACHE VANILLE
ET CHOCOLAT BLANC, TARTARE DE
MANGUE AU GINGEMBRE

UNIQUEMENT SUR RESERVATION

05.53.49.85.85

DOMAINEDAMEDULAC@GMAIL.COM



Menu St-Valentin

39€/personne

Foie gras mi-cuit et sa garniture.

Ou

Salade de saumon fumé au vinaigre d'agrumes.



Roti de veau aux cèpes, pommes de terre sautées.

Ou

Gambas à la plancha, riz sauvage parfumé.



Tartelette meringuée de Cupidon aux fruits rouges.

Ou

Rocher glacé des Valentins, vanille et chocolat.

Restaurant

Sur réservation uniquement

LA MARMAILLE

Monflanquin

05 53 40 97 58

Menu de la Saint Valentin



Le 14 Février au soir

Légumes racines en bouchées apéritives

1ÈRE ENTRÉE

Ravioles au canard - noix - bergamote
Bouillon de pommes à la cardamome verte

2ÈME ENTRÉE

Langoustine de Bretagne au barbecue
Ail noir - poireaux
Vinaigrette de carapaces

PLAT

Suprême de caille des Landes laqué à l'armagnac
Petits farcis au couteau & champignons
Jus de rôtissage parfumé à la marjolaine

DESSERT

Coing confit
Mousse de miel de tilleul - crème glacée à la noix du Périgord
Craquant épicé

L'ALVÉOLE - VILLERÉAL

60 €
par personne

Menu
Saint-Valentin



Amuse-bouche



*Ceviche de rouget grondin au miel d'ici, citron vert, gingembre
et baie de Timur sur mousseline d'avocat,*



Vol au vent de noix de Saint Jacques et ris de veau, légumes du moment



Entremet aux fruits de la passion, mangue et ananas frais



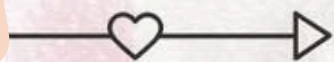
*Douceur citronnée**

Menu complet **49 €**

* l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Le menu est servi uniquement vendredi 14 février midi et soir
Réservation au 05 47 99 05 36

C'EST COMPLET



65€

MENU SAINT VALENTIN

14 Février 2025

Mise en Bouche

Le Saumon Gravlax & L'Aneth

Entrée

Le Foie Gras & La Noisette



Plat

Demi-Magret d'Oie, Crémeux Marron,
Purée de Patate Douce, Choux Farcie au
Confit de Canard, Sauce à la Truffe



Fromage

Le Brie, La Pomme & La Truffe

Dessert

La Rose

Saint-Valentin

MENU DU DÎNER SPECTACLE

La Surprise

Betterave flattée à l'hibiscus

-

La Rencontre

Carpaccio de bar
cajolé au caviar de Neuvic

-

Le Tête à Tête

Aiguillette de St Pierre
bercée d'un beurre blanc vanille,
carottes complaisantes

-

La Douceur

Séléné-nectar de bourdonneuses

-

La Passion

Symbiose de fruits exotiques
et caramel suave

-

Café et mignardises

95€ / pers.

Eau et vin compris