

# Esprit Sud Périgord

## MENUS SAINT-VALENTIN

2026



# L'effet Maison

## Menu spécial St Valentin

SAMEDI 14 FÉVRIER  
MIDI & SOIR

Cocktail maison  
& amuse-bouche



Noix de saint jacques de la baie de Seine  
juste snackées, sablé agrumes et Thym,  
carottes à l'orange



Médaillon de veau en basse température,  
jus réduit au Vermouth, voile  
de patates douces et feuille à feuille de  
pommes de terre croustillante au fromage



En supplément : Plateau de fromages  
Par 3 : 9€      Par 5 : 15€



La poire en trompe l'œil

---

59€ par personne

Accord mets et vins 20€

---

Pour réserver

📞 09 52 13 07 73

Menu enfant sur demande  
Merci de préciser vos allergies en amont

# Menu St-Valentin

36€ par personne

Amuse-bouche.



**Foie gras mi-cuit, salade et magrets séchés.**

Ou

**Salade du pêcheur :**

**Gambas à la plancha et noix de St-Jacques,  
vinaigre d'agrumes.**



**Tendre pièce de boeuf sauce aux cèpes,  
pommes de terre sautées.**

Ou

**Filet de Limande sauce à l'ananas,  
riz parfumé et légumes.**



**Panna cotta de Cupidon à la mangue.**

Ou

**Coeur coulant des valentins au chocolat.**

Restaurant La Marmaille 05 53 40 97 58  
Monflanquin

# Menu « Saint-Valentin »

CHEZ STÉPHANE

RESTAURANT L'HIPPOCAMPE



## Amuse-bouche

### Farandole de petites entrées

Bouchée(s) d'escargots de bourgogne et noisettes concassées, tartare de mérou à la grenade, California makis de crevettes cuites crudités et pickles



## Duo de ris de veau et noix de Saint-Jacques sauce crémée citronnée *Légumes du moment*



## Carpaccio d'Ananas et mangue flambés au rhum, crème glacée noix de coco

## Douceur citronnée\*

Menu complet à **52 €**

boissons et vins non compris  
servi le samedi 14 février  
midi et soir

Nous vous informons la présence de produits allergènes dans nos plats  
N'hésitez pas à nous prévenir à l'avance afin d'adapter votre plat en conséquence.

\* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A boire avec modération

**Réservation au 05 47 99 05 36 ou en ligne <http://www.hippocampe-villereal.fr/>**

Prix net, service compris

Chez Stéphane - Restaurant L'Hippocampe, 32 rue Saint Roch 47210 Villeréal

# MENU SPÉCIAL *St Valentin* ☺

65 €

avec Accord Mets & Vins en 3 Verres - 100€

14 FÉVRIER 2026



## ENTREE

Raviole De Gambas Et Potimaron, Bisque De Gambas Flambée Au Cognac VSOP, Gelée De Citron Vert Et Jaune, Huile D'Aneth, Main De Bouddha Confité Au Safran

## PLAT

Pavé De Cerf Façon Rossini, Salsifis Rôti Au Beurre Demi Sel, Sauce Périgueux, Croustillant De Pomme Gala

## FROMAGE

Mini Croque Comté Affiné 18 Mois, Compote De Pruneaux, Jeune Pousse, Vinaigrette Truffée

## DESSERT

La Rose

VOTRE BIEN-ÊTRE EST NOTRE PRIORITÉ.  
EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS EN INFORMER LORS DE VOTRE  
RÉSERVATION AFIN QU'ANAÏS PUISSE VOUS PROPOSER UNE  
ALTERNATIVE ADAPTÉE

La Table de l'Europe - Villeréal

05 53 36 00 35

# Menu de la Saint Valentin



## AMUSE-BOUCHE

Noix de St Jacques / pommes de terre fumées / truffe noire

## 1ÈRE ENTRÉE

Carottes / oursin / caillé

## 2ÈME ENTRÉE

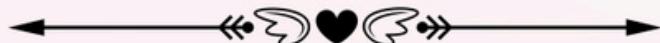
Cèpes / foie gras / citron vert

## PLAT

Lapin / langoustines / navet

## DESSERT

Mandarine / marjolaine / café



65 € par personne



Restaurant l'Alvéole

31, rue du dropt  
47210 Villereal

Réservations au 05.53.71.64.02



## **MENU DE LA SAINT VALENTIN**

**59 €**

### **AMUSE BOUCHE**

### **ENTRÉES AU CHOIX**

Radis et fenouil braisés aux agrumes, émulsion de noisettes & granola aux grains

Gravlax de bœuf mariné au soja & yuzu, chou fleur en deux façons, poires brûlées

Gambas mi-cuites, quinotto de butternut, ricotta aux herbes & condiment olives-citron confit.

### **PLATS AU CHOIX**

Polenta crémeuse, champignons fumés, burrata, sauce myrtille-porto & chips de légumes racines.

Ceviche de daurade, kiwi, avocat & câpres au lait de coco, huile de coriandre et chips de maïs

Onglet de veau, crème d'échalote, mille-feuille de pomme de terre, guanciale & sauge.

### **PRÉ-DESSERT**

Au tour du fromage et coing de la ferme de jeanmetge

### **DESSERT**

Champagne gourmand

**RÉSERVATION AU 05.53.70.04.21**



ROMANTIC  
VALENTINE'S  
LUNCH

13, 14 & 15 / 02  
5 COURS

27€

AMUSE BOUCHE

ENTREE

SOUPE DE TOMATES

avec crumble de tomates séchées et pignons de pin

ou

TARTARE DE SAUMON

sur un lit d'avocat

INTERMÉDIAIRE

SORBET AU CHAMPAGNE

PLAT

STEAK ROBESPIÈRRE

Salade de roquette et parmesan au pesto, country potatoes

ou

PAPILLOTE DE BAR AUX COURGETTES

avec des légumes verts et du riz

DESSERT

BROWNIE AUX FRUITS ROUGES

à la glace

ou

DAME BLANCHE

avec une sauce au chocolat chaude

# MENU DE LA SAINT-VALENTIN

Amuse-bouche et apéritif maison

## 1° TEMPS

Truite confite avec sa tuile de sarrasin  
et siphon au fenouil et wasabi

## 2° TEMPS

Raviole de homard teintée à la betterave  
dans son bouillon aromatique aux effluves  
marines

## 3° TEMPS

Poitrine de porc (grillée et confite) au  
miso rouge et sa sauce Terre/Mer au  
cochon et homard

## 4° TEMPS

Chou Gourmand au fruit défendu

65€ PAR PERSONNE

Restaurant l'Essentiel  
10 place Sabine Sicaud  
47150 Gavaudun  
05.47.99.01.60

# MENU

## Saint-Valentin

Coupe bullée et mignardises



Foie gras sur son pain d'épices



Fricassé de pintade aux cèpes,  
accompagné d'un risotto



Craquelin cœur passion



Café

Les croisières du Lot  
Castelmoron-sur-Lot



Réservation obligatoire au 07 78 11 16 50  
ou par mail [contact@lescroisieresdulot.fr](mailto:contact@lescroisieresdulot.fr)

# Esprit Sud Périgord

OFFICE DE TOURISME  
COEUR DE BASTIDES



Pour retrouver toutes les informations, scannez ce QR code

**Office de Tourisme Cœur de Bastides**

+33 5 53 36 40 19 | [contact@coeurdebastides.com](mailto:contact@coeurdebastides.com) | [www.coeurdebastides.com](http://www.coeurdebastides.com)