

## Quelques idées de sorties pour la Saint-Valentin...



♥ Vendôme, **MONSIEUR GEORGES**. **Judi 14 février**. 39 € hors boisson.

Au menu : amuse-bouche : bonbon de foie gras. Huître en gelée de pomme et gingembre. Tartare de thon. Soupe Thaï de la baie du Mékong aux gambas et Saint Jacques, infusée à la citronnelle. Rôti de lotte au jambon ibérique, crème de potiron aux haricots et fèves à la sarriette ou cœur de filet de bœuf aux herbes, sauce Béarnaise, patate douce farcie au cheddar et noix de pécan. Macaron « Ispahan » et pétales de rose, sorbet litchi et crème de framboise. Réservations au 02.54.67.42.10

♥ Vendôme, **RODOLPHE**. **Judi 14 Février**. Menu sur place 30€/personne ou Menu à emporter sans boisson 22€/personne.

Menu : kir pétillant et petits fours salés. Coquilles Saint-Jacques à la normande. Cuisse de canard au miel et écrasé de pommes de terre. Tiramisu aux fruits. Un verre de vin pour chaque plat.

♥ Saint-Ouen, **LA VALLEE**. 60 euros.

Menu : apéritif et ses petits fours salés. Mise en bouche. Entrée. Trou normand. Plat principal. Salade d'endives aux noix. Plateau de fromages. Dessert. Café et ses mignardises. Vin compris.

♥ Montoire-sur-le-Loir, **ESCALE MONTOIRIENNE** : **Week-end du 9-10 février**. 34€ (vin non compris).

Menu : cocktail des amoureux et ses amuse bouches. Trilogie de poissons : filet de rouget, noix de St Jacques, filet de bar, crème de champagne. Filet de bœuf sauce foie gras et jus de truffe. Délice fromager et son mesclun de salade. Charlotte aux pommes tièdes et sa crèmeuse au calvados avec un verre de Champagne pour le dessert. Café et petit chocolat. Réservations au 02.54.67.19.23.

♥ Sasnières, **LE PLESSIS**, 60€/personne. **Judi 14 février à partir de 19h30**.

Menu : flûte de champagne accompagnée d'un macaron de foie gras. Noix de Saint-Jacques à la nage. Filet de turbo sauce citronnée accompagné d'asperges vertes sur une purée d'artichauts **ou** tournedos rossini aux petits légumes. Plateau de fromages (si souhaité, 5€). Pomme d'amour. Réservations 02.54.82.92.34

♥ Thoré-la-Rochette, **RESTAURANT DU PONT** : **du 14 au 16 février**. 45€ hors boisson.

Menu : mise en bouche. Foie gras de canard cuit au torchon. Filet de sandre **ou** filet de bœuf sauce foie gras. Assiette de fromages. Desserts de la Saint-Valentin. Réservations au 02.54.72.80.62

### Chez nos voisins :

♥ Pont-de-Braye, **AU JARDIN DES SAVEURS** : **14, 15, 16 et 17 février**. 37€/pers. hors boissons hors café.

Menu : punch maison et ses amuse bouches. Duo de foie gras et brochette de gambas à la clémentine **ou** croustade de Saint-Jacques aux saveurs du jardin – sauce corail de homard. Maigre au beurre « retour des Indes » et légumes frits ou filet mignon de porc poêlé aux écrevisses et baies de Timur. Légumes du moment. Douceur Fromagère. Gourmandises de la Saint-Valentin. Réservations au 02.43.44.45.55

♥ Cloyes, **LE PETIT PATRE** : **jedi 14 février**. 28€/personne. Animation musicale.

Menu : cocktail des amours (pétillant à la rose) et amuse bouches. Tartare de saumon sur son blinis et sa crème acidulée. Galette du sud-ouest et sa sauce au foie gras (emmental, oignons, champignons, magret de canard). Mousse de fruits rouges au cœur de framboise ou craquant aux deux chocolats et cerise amaretto. Réservations au 02.37.97.14.05

♥ La Ville aux Clercs, **Le Manoir de la Forêt** : **du jeudi 14 février au dimanche 17 février**. 42€/ personne.

Menu : timbale d'endives, émincé de saumon fumé. Suprême de volaille fermière d'Anceny et son farçi. Mignardises de Fromages. Nid douillet petits fruits rouges et feuilles chocolat. Sur réservation au 02.54.80.62.83.