

Au menu de la Saint Valentin 2025 ...

*Ce menu vous sera proposé – sur réservation – pour les dîners du Vendredi 14 & Samedi 15
Février 2025 ...*

Au Menu ...

L'apéritif des Amoureux ...

Le cocktail Champagne aux agrumes & ses frivolités

* * *

La pré-entrée ...

La nage en duo de noix de Saint Jacques & Langouste aux petits légumes croquants,
émulsion homardine

* * *

L'entrée ...

Le médaillon de Foie gras de canard au torchon Maison, Chutney de fruits exotiques

* * *

La pause ...

La douceur de Mandarine Impériale glacée

* * *

Le plat ...

Le dos de Turbot cuisson basse température, duo de légumes croquants du Controis &
Mousseline de céleri rave truffée, Beurre blanc revisité

* * *

A l'honneur de notre région ...

Le Sainte Maure de Touraine pané (fromagerie MOREAU de Pontlevoy), Crème de cassis &
son méli-mélo de verdure

* * *

La touche sucrée ...

Douceur cacaotée à coeur framboisine & son coulis aux pétales de rose

* * *

La touche finale ...

La fondue tout choco de brochette de Chamallows Maison

* * *

Le menu complet comprenant *l'apéritif au Champagne, le menu Dégustation & les
mignardises : 85 € TTC par personne*

*Nous vous offrons la possibilité de dîner au Champagne (une bouteille de 75 cl par couple)
avec un supplément de 49 € TTC*



Logis Auberge de l'Ecole – 12 Route de Montrichard - 41400 Pontlevoy

Tél : 02.54.32.50.30 - contact@hotel-restaurant-de-lecole.com



*Au programme du **Menu de la Saint Valentin 2025 à emporter** ...*

*Ce menu vous sera proposé les **Vendredi 14 & Samedi 15 Février 2025** ...*

Au Menu ...

L'apéritif des Amoureux ...

*Le cocktail **Prosecco aux agrumes** & ses frivolités*

** * **

La pré-entrée ...

*La nage en duo de noix de Saint Jacques & Langouste aux petits légumes croquants,
émulsion homardine*

** * **

L'entrée ...

Le médaillon de Foie gras de canard au torchon Maison, Chutney de fruits exotiques

** * **

La pause ...

*La douceur de **Mandarine Impériale glacée***

** * **

Le plat ...

*Le dos de Turbot cuisson basse température, duo de légumes croquants du Controis &
Mousseline de céleri rave truffée, Beurre blanc revisité*

** * **

A l'honneur de notre région ...

*Le Sainte Maure de Touraine pané (fromagerie MOREAU de Pontlevoy), Crème de cassis &
son méli-mélo de verdure*

** * **

La touche sucrée ...

Douceur cacaotée à coeur framboisine & son coulis aux pétales de rose

** * **

La touche finale ...

La fondue tout choco de brochette de Chamallows Maison

** * **

*Le menu complet **A EMPORTER** comprenant l'apéritif, le menu Dégustation & les
mignardises : **65 € TTC par personne***