

Menus de la Saint-Valentin

LA MAISON DES POULAINS
PAR SANDRINE ET FRANCK MOISAN



Ce menu pour le dîner est au tarif de 49 € hors boissons, il comprend une mise en bouche, une entrée, un plat, un dessert et mignardise.

Mise en bouche iodée.

St Jacques marinées, clémentine, butternut et châtaigne torréfiée.

Canard en 2 cuissons, réduction de betterave de Kerzo, sauce gastrique gingembre.

Poire fondante, croustillant praliné, biscuit chocolat et noix.

Mignardise

Route des Poulains - 56360 SAUZON
06 77 06 70 75
contact@laimaisondespoulains.fr

Menus de la Saint-Valentin

LA TABLE DE LA DÉSIRADE



Ce menu pour le dîner est au tarif de 44 € hors boissons, il comprend une amuse-bouche, une entrée, un plat et un dessert

Amuse-bouche

Verrine de Saumon fumé, avocat et ricotta

Entrée

Noix de St Jacques façon Tataki, patate douce au sésame

Plat

Ballotines de magret de Canard au foie gras, carottes et pommes de terre confites, poêlée de cèpes de Belle Ile, sauce porto fond de veau

Dessert

Larme chocolat griotte

Le Petit Cosquet - 56360 BANGOR

02 97 31 70 70

reception@hotel-la-desirade.com

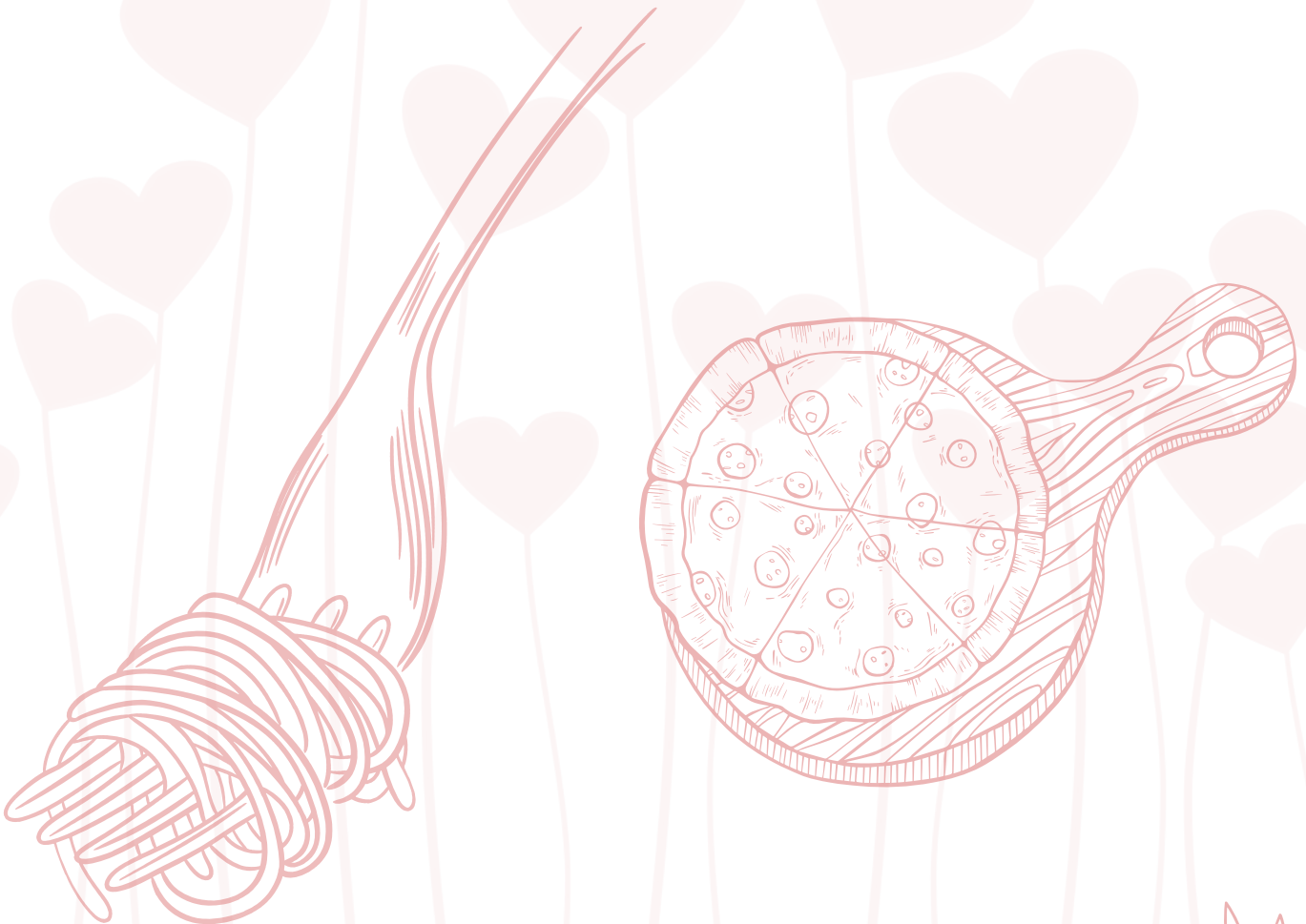
Menus de la Saint-Valentin

L'APRÈS SOLEIL

L'APRÈS SOLEIL



Plats au choix sur la carte, entrée + plat + dessert et verre de bulle à 30€



85 Rue des Impressionniste, Kervilahouen - 56360 BANGOR
02 97 31 32 62

[hwww.instagram.com/lapressoleil_belleile](https://www.instagram.com/lapressoleil_belleile)



Menus de la Saint-Valentin

LA CAMBUSE



MENU DE LA SAINT VALENTIN SAMEDI 14 FÉVRIER
SUR RÉSERVATION CHOISIS TON MENU !

POUR COMMENCER EN DOUCEUR, UNE COUPE DE SAUMUR VOUS SERA SERVIE À
L'APÉRITIF, ACCOMPAGNÉE DE MIGNARDISES SALÉES MAISON

ENTRÉE :

CARPACCIO DE SAINT JACQUES AUX AGRUMES, ÉCHALOTTE
OU
BRUSCHETTA AU SAUMON FUMÉ, AVOCAT, TOMATES SECHÉES, CREAM CHEESE, AIL
ET PERSIL

PLATS:

OEUF COCOTTE GRATINÉ AU CANTAL ET BÉCHAMEL, CHAMPIGNONS ET PETITS
LÉGUMES DE SAISON, BOULGHOUR
OU
CASSOLETTE DE LA MER, FONDUE DE POIREAUX, QUINOA

DESSERTS :

TIRAMISU PISTACHE/CHOCOLAT BLANC MAISON
OU
TARTE POMMES / POIRES MAISON

APRÈS LE MENU, SAVOUREZ UNE BOISSON CHAUDE ET SA DOUCE MIGNARDISE
SUCRÉE, PUIS LAISSEZ PLACE À LA MUSIQUE AVEC UN KARAOKE SPÉCIAL DUO,
POUR FINIR LA SOIRÉE EN COMPLICITÉ !

30 €

POSSIBILITÉ D'UN MENU VÉGE OU VEGAN

18 Quai Gambetta
56360 LE PALAIS

<https://www.instagram.com/lacambusebelleile/>

Menus de la Saint-Valentin

LA CONSERVERIE DE BELLE-ISLE



Pensez à réserver
06 46 13 25 74

Pour vous régaler à la Saint-Valentin
Retrouvez de délicieux plats

FOIE GRAS AU WHISKY BRETON

Canard et whisky Bretons

SAUMON GRAVLAX

Saumon Bomlö

TARTARE DE THON AUX AGRUMES

COQUILLES ST JACQUES

Cuisinées à la Bretonne

AGNEAU DE L'ILE

FILET DE BOEUF

Race Charolaise

PATE CROUTE

recette spéciale

RILLETTES DE JAMBON CRU

Au fromage frais et piment d'Espelette

RILLETTES DE SAUMON

Saumon Bomlö et algues

FLAN VANILLE PISTACHE

A la vanille des îles

A l'atelier de Mérézelle

Vendredi 13 et Samedi 14 Février 2026

Ouvert de 9H à 12H30 et 15H30 à 18H30

ZAC de Merezelle

56360 LE PALAIS

06 46 13 25 74

https://www.instagram.com/la_conserverie_de_belle_isle/