

♥ MENU DE SAINT-VALENTIN 2026 ♥

Menu Unique | Réservation Obligatoire

Vendredi 13 Février (soir)

Samedi 14 Février (midi & soir)

Amuse-bouche de Bienvenue (Selon l'inspiration du Chef)

Entrées au Choix

Le Pressé de Volaille & Foie Gras Canard fumé, pickles de girolles au vinaigre de framboise et chutney de betteraves au poivre de Timut.

L'Œuf Parfait à 64°C & Panais de Saison Sous un nuage aérien au Vieux Comté et Vin Jaune, éclats de noisettes et chips de lard fumé.

Plats au Choix

Le Canard de la Passion à la Fève Tonka Filet cuit à basse température, mousseline soyeuse de patate douce et son jus de carcasse délicatement infusé.

Le Cabillaud à la Nacre en Effervescence Pavé étuvé, fenouil confit à l'orange et infusion de safran pur, sauce Champagne et perles marines.

Dessert

"Rouge Désir" : **Framboise, Rose & Litchi** Entremets sur biscuit financier, croustillant citron meringué, gelée de framboise à la rose et mousse légère au litchi.

Menu avec une entrée 33€90

Menu avec deux entrée 39€90

Restaurant « Le P'tit Lieslois » - Gare de Liesle



Réservation obligatoire : 03 81 57 44 43