

# ♥ 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**