

Soirée Saint-Valentin

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

Les
Garenn
Traiteur

Domaine des Garenn

Apéritif

Le baiser de litchi (Soho, litchi, gingembre, framboise)

Pièces cocktail

*Ouf de caille mimosa, crème d'artichaut, crumble au piment d'Espelette
Tartare de Saint-Jacques thai, chantilly petit pois
Cromesquis d'escargot, beurre persillé*

Mise en bouche

Tataki de thon avec cacahuète grillée, crémeux wasabi et avocat

Entrée

*Foie gras en croûte de sésame et son chutney de mangue, ananas, vanille,
ananas confit, réduction balsamique*

Plat garni

*Fondant de flet de veau, jus à l'ail noir Blinis de pomme de terre truffé,
purée de potimarron et châtaigne, poêlée de légumes anciens*

Dessert

Ecrin de pavlova aux fruits rouges, vanille et sa fraîcheur framboise

1 verre de vin blanc, 2 verres de vin rouge, 1 coupe de champagne

Tarif : 58€ pers

Réservation : 05 55 92 14 83



Domaine Les Garenn 19 rte Saint-Antoine 19270 USSAC