



# Menu de la SAINT-VALENTIN

## DÎNER DU LUNDI 14 FEVRIER 2022

### DUO D'AMUSE-BOUCHES

Tartare de Truite Fumée au Fromage frais et fines Herbes  
& Crème de Potimarrons aux Noisettes Torréfiées

*Suggestion : Coupe de Champagne AYALA Brut Majeur\**

### ENTRÉE

Pressé de Foie Gras aux fruits du Mendiant,  
Chutney de Figues aux Epices et Brioche toastée

*Suggestion : Verre de Muscat Moelleux Arnaud de Villeneuve\**

### VIANDE

Médailon de Veau,  
Sauce Morilles  
Pommes de Terre fondantes  
et Légumes primeur Glacés

*Suggestion : Rouge : Château des Hospices Artemis\**

### DESSERT

Sabayon de Fruits Rouges  
Financier à la Pistache

*Suggestion : Verre de Vin Doux Naturel Maury vieilli de 6 ans\**

**PRIX : 45 € /pers** (hors boisson)  
*\*Suggestion Harmonie Mets et Vins: 18 €*

**RESERVATION : 04 68 80 28 23**  
**20 bis Avenue du Grand Large**  
**CANET PLAGE**



**LE GALION**  
HÔTEL\*\*\* RESTAURANT