



Le Restaurant vous propose de fêter  
La Saint Valentin au restaurant

**Samedi 11 Février 2023 au Déjeuner**  
**Samedi 11 Février 2023 au Dîner**  
**Mardi 14 Février 2023 au Dîner**

**Menu servi sur réservation**

Réservation 02.37.45.74.40.

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX  
31 rue André Gillet 28200 Châteaudun  
. E-mail : [contact@aux-trois-pastoureaux.fr](mailto:contact@aux-trois-pastoureaux.fr)

## Menu Coups de Cœur Menu dégustation

Mise en Bouche

« *Bavarois de Poireaux Sauce Raifort et Hareng Fumé* » 1-4-7-10-12 \*  
\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques en Carpaccio, sur Rémoulade de Choux,  
Pickles et Vinaigrette de Noix -7-8-10-12 \*  
\*\*\*\*\*

Dos de Merlu de Ligne Rôti, Risotto aux Champignons,  
Émulsion de Poivres Noirs, Huile de Truffe 4-7-12-- \*  
\*\*\*\*\*

Intermède Fraîcheur Basilic

\*\*\*\*\*

Médaille de Filet de Bœuf Cuit Basse Température, Sauce Foie Gras,  
Textures de Légumes « Cresson, Pomme de Terre, Panais, Carottes. -5-7-9-12- \*  
\*\*\*\*\*

Spécialité Fromagère et sa Salade -1-3-7-8- \*  
\*\*\*\*\*

Moelleux Amandes Passion, Crèmeux Mangue,  
Craquelin Spéculoos, Sorbet Ananas 1-3-7-8- \*  
\*\*\*\*\*

Café ou Infusion et ses Mignardises 1-3-7-8-11 \*  
\*\*\*\*\*

Sélection du Sommelier  
Accord Mets et Vins

\* voir liste des allergènes

*Au prix de 87,00 € avec Accord Mets et Vins*  
*Au prix de 125,00 € avec Repas Champagne*



Le Restaurant vous propose de fêter  
La Saint Valentin à Domicile

**Samedi 11 Février 2023 au Déjeuner**  
**Samedi 11 Février 2023 au Dîner**  
**Mardi 14 Février 2023 au Dîner**

**Menu à Emporter à Commander**  
**sur réservation avant le 8/02/2023.**  
**enlèvement avant le service**

Réservation 02.37.45.74.40.

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX  
31 rue André Gillet 28200 Châteaudun  
. E-mail : [contact@aux-trois-pastoureaux.fr](mailto:contact@aux-trois-pastoureaux.fr)

**Menu Coups de Cœur**

### **Menu de la Saint Valentin**

\*\*\*\*\*

Assortiment d'Amuses Bouches (4 par personne)  
à servir à température ambiante

\*\*\*\*\*

Mise en Bouche

« Bavarois de Poireaux Sauce Raifort et Hareng Fumé »

à servir frais 1-4-7-10-12 \*

\*\*\*\*\*

Entrée

Mousseline de Merlu et Saint Jacques Sauce Corailline

Menues Feuilles aux Herbes Odoriférantes

15-20 mn sur la plaque du four, la sauce chauffée au bain-marie 2-3-4-7-9-12-14 \*

\*\*\*\*\*

Plat Chaud

Poitrine de Canette Rôtie et son Jus Corsé

Écrasé de Pomme de Terre, Duxelles de Champignons, Carotte et Panais

20-25 mn sur la plaque du four, la sauce chauffée au bain-marie 7-9-12-\*

\*\*\*\*\*

Spécialité Fromagère -1-3-7-8-\*

\*\*\*\*\*

Dessert à Partager

Cœurs aux Deux Saveurs

à garder au frais et à sortir 5 mn avant de servir 1-3-7-8-\*

\*\*\*\*\*

Mignardises

à garder au frais mais pas au frigo de 16°C à 18°C 1-3-7-8-\*

\* voir liste des allergènes



**Au prix de 49,00 € par personne**