



Le Restaurant vous propose de fêter
La Saint Valentin au restaurant

Mercredi 14 Février 2024 au Déjeuner
Mercredi 14 Février 2024 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

Menu Coups de Cœur

Menu dégustation au Champagne

Cocktail Champagne et ses Amuses Bouches

« Mise en Bouche »

Bavarois de Fromage Frais, Salpicon de Légumes,

Vinaigrette de Raifort 1-7-10-12 *

Foie Gras de Canard Fait Maison en Deux Textures
en Terrine avec son Chutney Pomme Passion Gingembre, en Crème Brûlée-1-3-7- *

Cabillaud Skreï Doré au Beurre

Butternut et Émulsion Safranée 4-7- *

Intermède Fraîcheur Basilic

Médaille de Filet de Veau Poêlé, Jus d'Aromates Monté au Beurre
Duxelles de Champignons, Polenta Grillée, Carottes Confites. -7-12- *

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

Dessert à Partager

Le Cœur de Gourmandises 1-3-7-8- *

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

** voir liste des allergènes*

Au prix de 110,00 € Menu et Champagne
(1 bouteille pour 2 Personnes pour accompagner votre menu)



Le Restaurant vous propose de fêter
La Saint Valentin à votre Domicile

Mercredi 14 Février 2024 au Déjeuner
Mercredi 14 Février 2024 au Dîner

Menu à Emporter à Commander
sur réservation avant le 7/02/2024.
enlèvement avant 18h15

Réservation 02.37.45.74.40.

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX
31 rue André Gillet 28200 Châteaudun
. E-mail : 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 Fromage Frais, Salpicon de Légumes, Vinaigrette de Raifort»

à servir frais 1-7-10-12 *

Entrée

Foie Gras Frais de Canard

et son Chutney Pomme Passion Gingembre, Brioché Pain d'Épices

à servir frais et tiédir le pain 1-3-7- *

Plat Chaud

Médaille de Filet de Veau Poêlé, Jus d'Aromates Monté au Beurre

Duxelles de Champignons, Polenta Grillée, Carottes Confites

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

Spécialité Fromagère -1-3-7-8- *

Dessert à Partager

Le Cœur de Gourmandises

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 52,00 € par personne

*Chers Clients, nous avons à cœur de vous
faire partager notre cuisine,
si toutefois vous aviez quelques restrictions
dans votre alimentation,
nous vous serions reconnaissants de nous
en faire part à votre réservation,
afin d'adapter notre cuisine.*

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire
pouvant se trouver dans les plats qui vous sont proposés,
vous retrouverez le ou les numéros correspondants
à chaque allergène précisé par plat.

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés,
- 3- Œufs et produits à base d'œufs,
- 4- Poissons et produits à base de poissons,
- 5- Arachides et produits à base d'arachides,
- 6- Soja et produits à base de soja,
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- 8- Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou,
noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),
- 9- Céleri et produits à base de céleri,
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde,
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites,
- 13- Lupin et produits à base de lupin.
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques.

*L'accueil et la cuisine sont notre métier,
demandez nous conseil pour profiter
pleinement de ce moment.*