

Menus de Saint Valentin dans le Vignoble de Nantes

La Villa St Antoine

8 rue Saint-Antoine
44190 Clisson 02 40 85 46 46
<https://www.hotel-villa-saint-antoine.com/>

55€

Cocktail de la Saint Valentin
et son amuse-bouche

Raviole de Saint Jacques au cresson, bouillon de corail façon thaï,
gel citron, légumes croquants

Suprême de volaille en croûte d'herbes fraîches, marbré de lasagnes de
champignons et épinards, jus estragon et condiment orange sanguine

Douceur chocolat Valrhona et noix de coco

Diner du 14 février uniquement, Sur réservation

L'Auberge de la Gaillotière

Lieu-dit La Gaillotière - 44690 Château-Thébaud

0228213116

<https://auberge-la-gaillotiere.fr/>

40€

Terrine de foie gras de canard maison, confiture d'oranges

Ou

Céviché de Saint-Jacques et saumon au lait de coco, agrumes et baies roses

Bar à la graine de fenouil, échalote confite

Ou

Filet de boeuf (origine France) à la plancha, crème à l'estragon et lardons

Sélection de fromages bio de la Fromagerie du Vignoble nantais (supplément 3 € / personne)

Entremet passion, croustillant praliné

Ou

Verrine pomme d'Amour de Saint-Valentin

Ce menu est aussi valable jusqu'au vendredi 17 février, midi et soir, sur demande à la réservation

Auberge de la Comtière

18 La Comtière, Rte du Landreau, 44330 Vallet
02 40 33 71 27

<https://www.facebook.com/aubergedelacomtiere/>

36€

Cassolette de St Jacques aux poireaux

Picanha de Bœuf, Pommes de Terre Salardaises, Sauce Chimichurri

Délice Duo Choclats
Coupe de Champagne

La Cascade

26, route de Gervaux, Clisson, France
+33 2 40 54 02 41
la-cascade.net

49€

Amuse bouches

Cannelloni à la crème de pommes de terre infusée au foin, poireau et vin jaune

Velouté de topinambours, Saint- Jacques

Poisson du moment jus acidulé à la pomme, raviole de mogettes

Dessert coco / passion

Mignardises