



La Fabrique des colibris

Menu

42€

Samedi 14 Février 2026 midi et soir

St Valentin

Délicate attention

- Bouchée poireaux et parmesan
- Médaillon de patate douce, chèvre, thym et huile d'olive
- Pain de campagne toasté avec son pâté de canard à l'armagnac de chez Christophe Roux



Entrées Gourmandes

Carpaccio de gambas aux agrumes, condiment ail noir, mesclun, groseilles et tuile croustillante

ou

Crème de butternut, chips de betterave, œuf pané aux noisettes torréfiées



Plats Tentations

Filet de bœuf de chez Mr Berthier, foie gras poêlé, jus de viande, mousseline de légumes piment d'Espelette, et pommes dauphine maison

ou

-Pavé de truite snacké, sauce safranée, shiitakés de chez les fleurelles d'Enrochelle, galette de sarrasin

-Ce plat est disponible en Version végétarienne : Galette de socca frite à la place du pavé de truite



Assortiment de desserts des amoureux

Instant de Douceur

- Mille feuille à la mangue et à la vanille
- Entremet croquant à l'hibiscus et à la grenade
- Chou au chocolat et à la fève de tonka

Réservation au 05 62 58 94 54