

# MENU

## *Saint-Valentin*

**Servi le soir du Samedi 14 février 2026**

Menu avec truffes (plat) - 58€ ♥ Menu sans truffes - 53€

### AMUSE-BOUCHE



### ENTRÉE AU CHOIX

Foie gras mi-cuit de canard, chutney de saison,  
pain de campagne toasté

ou

Tataki de saumon Label Rouge  
aux graines de sésame, wakamé



### PLAT AU CHOIX

Nos truffes noires (*Tuber Melanosporum*) proviennent de chez Mr Lefort, producteur à St Benoît la Forêt (37)

St Jacques juste snackées, râpé de truffes noires,  
purée de panais vanillé et sauce au vermouth

ou

Tournedos de veau, sauce périgourdine, râpé de truffes noires,  
gratin Dauphinois et carottes confites



### DESSERT AU CHOIX

Passion bretonne

ou

Truffon au chocolat noir



#### Informations pratiques pour réserver

Menu unique - la carte du restaurant ne sera pas servie pour le dîner

Menu fixe sans changement possible (régime, intolérance, végétarien etc.)

Mets selon stock disponible

Réservation recommandée, une garantie vous sera demandée à la réservation

**Restaurant La Croix Blanche – Place des Plantagenêts – 49590 Fontevraud – tél 02.41.51.71.11**