

# Menu Saint Valentin



Velouté de butternut, poitrine de cochon  
Noix de st jacques juste snackée

Saumon Gravlax maison à la betterave, citron vert  
Pickles et aneth

Filets de caille façon Rossini  
Purée pomme céleri, croustillant de cuisse confite  
Jus et cresson

Duo de grosses gambas rôties, lamelle d'encornet  
Et tuile à l'encre, légume racine  
et tempura

Millefeuille maison, crème diplomate, ananas  
confit  
Et mangue

Pavlova aux fruits, curd aux agrumes  
Menthe et coulis de cassis

Commande jusqu'au 11 février inclus

Mail: [spoomstrateur@gmail.com](mailto:spoomstrateur@gmail.com)

Téléphone: 06.71.94.10.07

Livraison: (sous réserve de disponibilité)

Communes de Labège, Castanet, Escalquens,  
Montlaur, Baziège, Villefranche.....

Inclus dans un rayon de 5 kms, au-delà nous  
consulter.

Tarifs: TTC par personne

Menu complet: 35.80 €

Entrée seule: 16.50 €

Plat seul: 21.50 €

L'ensemble des produits est cuisiné dans mon laboratoire et essentiellement à partir de produits frais  
et de qualité