



Le Restaurant vous propose de fêter

La Saint Valentin

Jeudi 14 Février 2019 à Dîner

Vendredi 15 Février 2019 à Dîner

Samedi 16 Février 2019 à 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-pastoureux.fr

Menu Coup de Cœur

Menu dégustation

Mise en Bouche

« Nage de Langoustine » 1-2-4-7-8-9-12- *

Ris d'Agneau Poêlés, Purée de Légumes Racines

et Cappuccino de Foie Gras 1-5-7-8-9-12- *

Médailon de Lotte Bretonne Rôti,

Jus de Légumes au Poivre Tchuli 1-4-7-8-9- *

Veau de l'Aveyron Cuit Rosé, au Beurre de Cresson

Mousseline de Panais et Shii-Také 5-7-10-12*

Spécialité Fromagère et sa Salade -1-7-8-11*

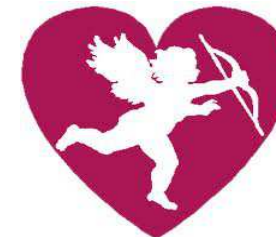
Dacquoise au Chocolat Giandujà

Crème Glacée à la Vanille Bourbon 1-7-8- *

Café et ses Mignardises 1-3-7-8-11 *

** voir liste des allergènes*

Sélection du Sommelier *Accord Mets et Vins*



Au prix de 65,00 € Accord Mets et Vins

Au prix de 90,00 € Repas Champagne



Le Restaurant vous propose de fêter

La Saint Valentin
Jeudi 14 Février 2018 à Dîner

**Menu à Emporter sur Commande
enlèvement avant 18h30**

Réservation 02.37.45.74.40.

RESTAURANT AUX TROIS PASTOUREAUX
31 rue André Gillet 28200 Châteaudun
. E-mail : contact@aux-trois-pastoureaux.fr

Menu Coup de Cœur

Amuses Bouche

« 4 par personne » 1-2-4-7-8-9-12- *

Foie Gras de Canard Fait Maison

et son Chutney Pomme Passion 1-5-7-8-9-12- *

Médailon de Lotte Bretonne Rôti,

Jus de Légumes au Poivre Tchuli 1-4-7-8-9- *

Veau de l'Aveyron Cuit Rosé, au Beurre de Cresson

Mousseline de Panais et Shii-Také 5-7-10-12*

Dacquoise au Chocolat Giandujà

Crème Légère à la Vanille Bourbon 1-7-8- *

Mignardises

« 4 par personne » 1-3-7-8-11 *

** voir liste des allergènes*



Au prix de 48,00 € 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.*