

Tourisme  
Coteaux du Girou



GUIDE SPECIAL SAINT-VALENTIN  
RESTAURANTS DES COTEAUX DU GIROU





## GRAGNAGUE

# Le Petit Café

Amuse-Bouche au Foie Gras.

### ENTRÉE

Panna Cotta Saumon Fumé et Crevettes.  
Tartare de Tomate et Avocat Au Sésame.

### PLAT

Médailon de Veau aux Cèpes accompagné de ses légumes farcis et de ses pommes à la crème.

### DESSERT

Duo de charlottes aux fruits, à partager.

### Menu à 39€ par personne.

Un acompte de 30% vous sera demandé pour toute réservation.  
Vos menus seront accompagnés d'une surprise pensée par le Chef...

### RESERVATION :

Par SMS au 06 60 85 17 70, ou par TELEPHONE au 05 61 09 12 03.  
Attention, les réservations seront clôturée Jeudi 11 Février à 18h00.

Information : <https://www.facebook.com/gragnague/>



Page

2



# L'auberge de la Forge



## ENTRÉE

Saint-Jacques de la Baie de Granville,  
*Cédrat, céleri et radis noir en fin carpaccio, vinaigrette ponzu*

## PLAT

Poulette affinée de Pierre Duplantier,  
*Riz croustillant et légumes d'un pot,  
sauce Albuféra au foie gras  
(Truffe noire du Périgord  
en supplément +12€)*

## DESSERTS

Notre Saint-Honoré de l'Amour à se partager,  
*Miel bio des Pyrénées, citron et sarrasin  
Mini-barquette sablée au chocolat,  
Confit de framboises de cet été*

### *Suggestion de vins pour accompagner votre menu :*

MICHEL GONET, AOP Champagne Blanc de Blancs, Extra brut, « Les 3 terroirs », 2013 / 34€  
DOMAINE COSTON, AOP Côteaux du Languedoc Blanc, « Arboussas », 2018 / 26€  
PALHÀS, IGP Vin de Pays du Cantal Blanc, « Félines », 2014 / 35€  
CHÂTEAU SAINT-LOUIS, AOP Fronton Rouge, 2016 / 18€  
CAROLINE BELLAVOINE, AOP Bourgogne Rouge, 2017 / 22€

### **Menu à 45€ par personne.**

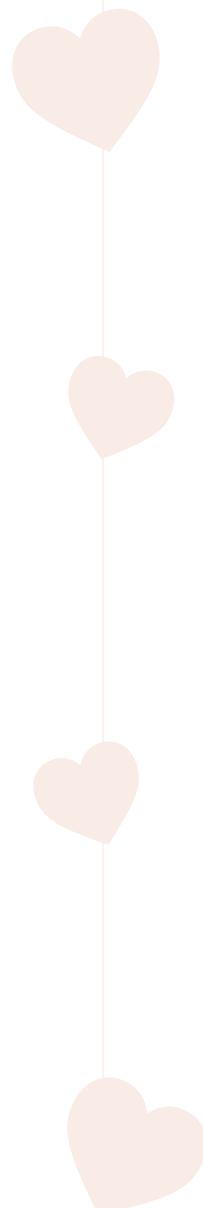
Disponible du Vendredi 12 au Dimanche 14 Février.

### **RESERVATION :**

au 05 61 84 76 00 / [contact@laubergedelaforge.com](mailto:contact@laubergedelaforge.com)

Les retraits s'effectueront au restaurant du vendredi au samedi de 10h à 18h et le dimanche de 10h à 12h30.

Information : <https://laubergedelaforge.com> - [Facebook](#)



# Angel restaurant

*Cocktail du jour (+ 6 euros)  
Prosecco Spritz vénitien*

Amuse-bouche

## ENTRÉE

Terrine de foie gras de canard mi-cuit,  
chutney d'oignons, mesclun de salades

*Ou*

Céviche de saumon frais atlantique,  
citrons verts, huile vierge et fenouil confit

## PLAT

Tajine d'agneau au curry,  
amandes et raisins, carottes confites et patates douces

*Ou*

Estouffade de lotte, crème, chorizo et cèpes riz basmati

## DESSERT

Assiette de trois fromages

*Ou*

Soufflé glacé et coulis de fruits rouges

**Menu à 35€ par personne.**

### RESERVATION :

au 05 61 84 18 55 / 06 10 41 35 15 - [contact@restaurant-angel.com](mailto:contact@restaurant-angel.com)

Information : <http://www.restaurant-angel.com/menuspeciaux.htm>



Page

4



# La Métairie



## ENTRÉE

Le croustillant de foie-gras poêlé et pommes rôties réduction  
au Banyuls

*Ou*

Le céviche de thon et bar mangue à la coriandre

## PLAT

Le filet de bœuf en croûte crème de cèpes  
et gratin grand-mère

*Ou*

Le gigot de lotte bardé au vieux lard cuisiné à l'Armoricaine

## DESSERT

L'opéra de la Métairie

*Ou*

Le baba au rhum léger et Manzana pomme d'amour,  
crème fouettée aux fruits rouges

**Menu à 40€ par personne.**

### RESERVATION :

au 05 61 99 64 59, jusqu'au 9 février !

Retrait de la commande au restaurant.

Information : [Facebook](#) - <http://www.metairie-paulhac.fr/>



Page

5



# La Promenade

1 \* au guide Michelin

## ENTRÉES

Tartare de noix de Saint-Jacques,  
*crème fumée et main de Bouddha.*

Crèmeux de foie gras,  
*lentilles de pays et jambon de Patanegra.*

Saumon confit,  
*confit d'algues nori et blinis vapeur.*

## PLAT

Wagyu de Kagoshima **Ou** bar de ligne  
et truffe melanosporum,  
comme une fondue japonaise (plat à réchauffer).

## PRÉ-DESSERT

Tarte au citron Meyer et aneth.

## DESSERTS

Tiramisu au café **Ou** à la vanille  
à la truffe melanosporum.

**Menu à 80€ par personne.**

**Menu proposé pour 2 personnes minimum**

**RESERVATION** : pour les 11, 12, 13 février

en click and collect sur <https://la-promenade.shop-and-go.fr/coffret-saint-valentin-2.html>  
à commander maximum 48 heures à l'avance et à retirer dans les points de retrait au choix  
(2 points retrait à Toulouse, 1 point retrait à Verfeil, 1 point retrait à Lavour).

Information : <https://restaurant-la-promenade.fr/> - [Facebook](#)

**Également disponible : Coffret dégustation à personnaliser**

55€ par personne (7 créations salées froides, 2 créations sucrées, au choix)

<https://la-promenade.shop-and-go.fr/coffret-promenade.html>

A retirer en point retrait à Toulouse, Verfeil et Lavour – du jeudi au samedi entre 16h00 et 18h00



Page

6





**GUIDE SPECIAL SAINT-VALENTIN  
RESTAURANTS DES COTEAUX DU GIROU**

**RÉALISATION :**

Communauté de Communes des Coteaux du Girou  
Service Communication

**Tourisme**  
Coteaux du Girou



Tourisme Coteaux du Girou  
[tourisme@coteauxdugirou.fr](mailto:tourisme@coteauxdugirou.fr)  
05 34 27 63 75



**Communauté de Communes  
DES COTEAUX DU GIROU**