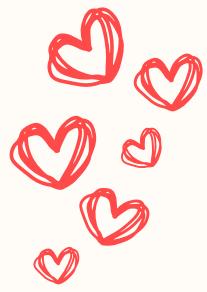


Menu "oui mets" de la Saint-Valentin

Créativité & gourmandise



valable le Vendredi 13 février 2026 au soir et le Samedi 14 février midi et soir



Entrées 45€/pers

Tatin de chèvre (cabécon du Pic)

poire pochée au miel Crème fouettée au romarin

Oeuf ^{ou} parfait

crèmeux de potimarron à la truffe

Tartare 100 % ^{ou} végétal (vegan)

Betterave, pomme granny, fruits exotiques, pousses et fleurs

Plats

Filet de Saint-Pierre façon Rossini

Gratin de patates douces aux champignons forestiers

Aiguillettes ^{ou} de canard

Mangues poêlées aux épices douces, méli-mélo de pommes de terre rôties aux choux-fleurs colorés

Samossas croustillants de légumes Sauce salsa et tartare

flan végan et accompagnement du moment, fruits secs et crème balsamique

Desserts

Moelleux chocolat blanc

Caramel à la fleur de sel, éclats de noisettes

ou

Crumble de pommes à la Fleur de Lait

Glace au yaourt, chantilly parfumée cannelle & vanille

ou

Smoothie lait de coco & soja, framboise

Parfum rose et thym, salade de fruits frais au basilic (végan)

Notre engagement

Afin d'anticiper les préparatifs en cuisine et de poursuivre notre démarche RSE anti-gaspillage, nous vous remercions de bien vouloir nous transmettre vos choix d'entrées, plats et desserts au moment de la réservation.

Cela nous permet de :

- travailler les produits au plus juste,
- garantir fraîcheur et qualité,
- et de prendre le temps pour vous réserver un moment de plaisir, où chaque détail vous offrira une parenthèse gourmande.



Restaurant traiteur du Fort - 5 rue du Fort 82000 Montauban - sur réservation - selon disponibilité - Accueil entre 19h30 et 21 heures - boissons non comprises - 06 64 82 43 70 - contactvaleriepons@gmail.com