



### **Saint-Valentin en Pays de Mortagne-au-Perche**

A l'occasion de la Saint-Valentin, les restaurateurs du Pays de Mortagne-au-Perche ont mis les petits plats dans les grands. Offrez-vous un plaisir gastronomique, à partager en tête à tête. Menus à emporter.



### **Restaurant Le Montligeon La Chapelle-Montligeon - Samedi 13 et dimanche 14 février**

A l'occasion de la Saint-Valentin, le restaurant Le Montligeon vous propose 3 menus différents. En collaboration avec le fleuriste Fanny Fleurs de Mortagne-au-Perche.

#### **- Formule Cupidon**

- ♥ Le pot de Foie gras Maison à partager
- ♥ La chair de crabe sur un lit de lentillons du Perche et son crémeux de betteraves
- ♥ Le médaillon de veau et son jus de veau réduit au Porto
- ♥ Craquant pralin au chocolat et framboises

#### **- Formule Hathor**

- ♥ 1 bouquet de fleurs de chez Fanny Fleurs
- ♥ Le pot de foie gras Maison à partager
- ♥ La chair de crabe sur un lit de lentillons du Perche et son crémeux de betteraves
- ♥ Le médaillon de veau et son jus de veau réduit au Porto
- ♥ Craquant pralin au chocolat et framboises

#### **- Formule Aphrodite**

- ♥ 1 bouquet de fleurs de chez Fanny Fleurs
- ♥ 1 bouteille de Crémant d'Alsace Kientz
- ♥ Le pot de foie gras Maison à partager
- ♥ La chair de crabe sur un lit de lentillons du Perche et son crémeux de betteraves

- ♥ Le médaillon de veau et son jus de veau réduit au Porto
- ♥ Craquant pralin au chocolat et framboises

**Tarifs :**

- Formule Cupidon : **76 € pour deux personnes**
- Formule Hathor : **94 € pour deux personnes**
- Formule Aphrodite : **109 € pour deux personnes ou 196 € pour deux personnes avec une nuit d'hôtel et petit déjeuner (sous réserve d'autorisation d'ouverture)**

**Sur commande avant le 10 février**

**Renseignements : 02 33 83 81 19 /  
info@hotelmontligeon.fr  
14, rue principale**

**<https://www.hotelmontligeon.fr/>**

***Restaurant La Croix d'Or***  
**Le Pin-la-Garenne - Samedi 13 et dimanche 14 février**

♥ Les Six gourmandises apéritives à déguster en tête à tête avec une demi-bouteille de champagne offerte

♥ Le Foie gras de canard en terrine parfumé à l'amour en cage, gingembre et piment d'Espelette ou

♥ La Fine tarte feuilletée capitonnée de fondue d'oignons, de pétales de Noix de Saint-Jacques et crème noix ciboulette

♥ Le Filet de boeuf de région, crème de poivron façon Niçoise, mille feuille de légumes racines ou

♥ Le Bonbon salé de blanc ou noir de turbot, confit de fenouil et beurre d'algues

♥ La Pomme d'amour glacée, insert mangue coco ou

♥ Le Duo au chocolat noir et lait, sucre pétillant, tuile de gavottes

**Tarif : 75 € pour deux personnes**

**Sur commande avant le 10 février**  
**Livraison possible sur Mortagne et Bellême par deux repas minimum**

**Renseignements : 02 33 83 80 33 /  
lacroixdor2@orange.fr  
6, rue de la herse**

**<http://lacroixdor.free.fr/>**



***Restaurant Le Tribunal***  
**Mortagne-au-Perche - Du 12 au 14 février**

♥ Les 3 frivolités de la Saint-Valentin

♥ La rosace de Saint-Jacques marinées et thon façon gravelax, vinaigrette exotique

♥ Le filet de veau normand, fondant de pommes de terre au Carouges, champignon gratiné, jus au romarin

♥ Le Pont-l'Evêque aux noisettes et à la cive

♥ L'ananas poché à la cardamome, mousse au chocolat blanc et citron vert

♥ La friandise de chocolat (par R10, artisan chocolatier-glacier à Mortagne)

**Tarif : 39 € / personne**

**Sur commande avant le 10 février**  
**Retrait des commandes au restaurant :**

**Vendredi 12 février 16h - 17h45**  
**Samedi 13 février 10h - 12h / 16h - 17h45**  
**Dimanche 14 février 10h - 12h**

**Renseignements : 02 33 25 04 77 /**  
**hotel.du.tribunal@orange.fr**  
**4, place du Palais**

**<https://www.hotel-tribunal.fr/>**

### **Restaurant Les Pieds dans l'eau** **Saint-Langis-les-Mortagne - Du 12** **au 14 février**

Le Chef du restaurant Les Pieds dans l'eau, en collaboration avec le chef Paulo Ferreira vous proposent un menu spécial Saint-Valentin :

♥ Foie gras maison agrumes et miel des cadres noirs Percherons de Patrick Cholet

♥ Mignon de porc de Bayeux de Jérôme Lepoivre, légumes racines confits et courge

♥ Le macaron passion et safran du Perche de Nathalie et Julien

♥ Menu accompagné d'un pain de la boulangerie pâtisserie Gouin

Pour accompagner votre repas, le restaurant vous propose en supplément :

- Champagne Deutz Brut - 37,5 cl : 25 € / 75 cl : 50 €

- Gewurztraminer Maison Kientz - 37,5 cl : 15 €

- Pessac-Léognan Château de Rochemorin 2014 - 37,5 cl : 20 €

**Tarif : 60 € pour deux personnes**

**Sur commande avant le 9 février**

**Retrait des commandes au restaurant :**

**Du 12 au 14 février entre 14h et 17h**

**ou**

**le samedi 13 février matin sur le marché de**  
**Mortagne-au-Perche et le dimanche 14**  
**février matin sur le marché de Boissy-**  
**Maugis sur le stand de Jérôme Lepoivre Les**  
**Cochons sont dans le pré**

**Renseignements : 02 33 25 31 44**

**Chemin de la Folle Entreprise**

**<https://www.restaurant-lespiedsdansleau.fr/>**



### **Restaurant Le Vieux Four** **Villiers-sous-Mortagne - Du 12 au** **14 février**

♥ 3 petits fours par personne

♥ Saint-Honoré gambas marinées, pâte au yuzu Sabnsho, choux tourteaux thym citron, taboulé de choux fleurs de couleurs, perles de manque, vinaigre d'agrumes

ou

♥ Nougat de foie gras - mini pain au lait, abricots secs, pistaches, cranberries, confit de figue - rose de Grasse, gelée hibiscus

♥ Filet de veau à la crème de morilles, éclats de châtaignes, polenta aux légumes glacés, jus corsé

ou

Dos de cabillaud rôti, jus citronné / noisettes concassés, crémeux de patates douces au chorizo, asperges vertes, cannelé de topinambour

♥ Dessert Tout en Amour

Compote exotique, ganache montée coco citron vert, biscuit croustillant, chip de gingembre confites sucrées

**Tarif : 33 € / personne**

Sur commande avant le 10 février

Renseignements : 02 33 25 00 17 / 06 08  
90 27 29 /  
oballe43@orange.fr  
8, rue de l'Eglise

**Boucherie - Charcuterie Herrero  
Mortagne-au-Perche - Vendredi 12  
et dimanche 13 février**

♥ Mignardises salées (9 pièces par personne)

♥ Coquille Saint-Jacques  
ou  
Brioche feuilletée à la reine

♥ Ballotine de pintade sauce forestière  
ou  
Ballotine de veau farci aux cèpes sauce au port  
♥ Accompagnement : fagot de haricots verts  
lardés et gratin dauphinois truffé

♥ Mousse au chocolat noir insert caramel  
ou  
Panna cotta et son coulis de fruits rouges

**Tarif : 55 € pour deux personnes**

**Sur commande avant le 06 février**

**Renseignements : 02 33 85 53 02  
33, rue Montcacune**



**Plats à emporter - Restaurants en  
Pays de Mortagne-au-Perche**

D'autres restaurants proposent des menus à emporter, la semaine et le week-end, retrouvez la liste complète <https://tourisme-mortagne-au-perche.fr/wp-content/uploads/2021/02/Plats-et-menus-a-emporter-en-Pays-de-Mortagne.pdf>

**Charcutiers en Pays de Mortagne-  
au-Perche**

Pour ceux qui souhaitent s'offrir les services d'un traiteur, retrouvez la liste des Charcutiers en Pays de Mortagne-au-Perche : <https://tourisme-mortagne-au-perche.fr/wp-content/uploads/2020/09/Annuaire-charcutiers-Pays-de-Mortagne-au-Perche-1.pdf>

*Charcuterie*

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }}  
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur notre liste.

[Se désinscrire](#)

© 2019 Office de Tourisme du Pays de Mortagne-au-Perche