



La Saint-Valentin en Pays de Mortagne-au-Perche



*Bazoches-sur-Hoëne
Restaurant Les Charmilles
Samedi 14 février # dîner*

Dîner terre ou mer.

♥ Coupe de mousseux ou Kir Royal

♥ Amuse-bouche

♥ Pyramide de pâté en croûte au foie gras

ou

♥ Terrine de brochet

♥ Pavé de rumsteak sauce 3 baies et pommes de terre truffées

ou

♥ Saumon à l'oseille avec cassolette de riz sauvage et légumes poelés

♥ Coeur de moelleux au chocolat

ou

♥ Caprice clémentine fondante

Tarif : 34,50 € / personne

Renseignements : 06 21 82 00 94

Restaurant Les Charmilles - 7, place de l'église

*La Chapelle-Montligeon
Hôtel-Restaurant Le Montligeon
Vendredi 13 février # dîner
Samedi 14 février # déjeuner et dîner
Dimanche 15 février # déjeuner*

- Formule Cupidon

♥ Cocktail des amoureux et sa mise en bouche

♥ Le foie gras de canard maison

ou

♥ Terrine de poissons et Noix de Saint-Jacques

♥ Le pavé de quasi de veau au jus de veau réduit au Porto

ou

♥ Confit de canard sauce pouvre

ou

♥ Duo de poissons et gambas sauce crustacé

♥ La farandole de douceur

- **Formule Hathor**

♥ Cocktail des amoureux et sa mise en bouche

♥ Le foie gras de canard maison avec son verre de 1ères Grives M.Tariquet

ou

♥ Terrine de poissons et Noix de Saint-Jacques avec son verre de Bourgogne Aligoté

♥ Le pavé de quasi de veau au jus de veau réduit au Porto

ou

♥ Confit de canard sauce poivre

ou

♥ Duo de poissons et gambas sauce crustacé et son verre de Saint Amour

♥ La farandole de douceur et son verre de Crémant d'Alsace rosé

- **Formule Aphrodite**

♥ Cocktail des amoureux et sa mise en bouche

♥ Le foie gras de canard maison avec son verre de 1ères Grives M.Tariquet

ou

♥ Terrine de poissons et Noix Saint-Jacques avec son verre de Bourgogne Aligoté

♥ Le pavé de quasi de veau au jus de veau réduit au Porto

ou

♥ Confit de canard sauce poivre

ou

♥ Due de poissons et gambas sauce crustacé et son verre de Saint Amour

♥ La farandole de douceur et son verre de Crémant d'Alsace rosé

Tarifs :

- Formule Cupidon : 47 € / personne (30 € à emporter, sans cocktail)

- Formule Hathor : 65 € / personne (avec un accord mets et vins)

- Formule Aphrodite : 230 € / personne (2 menus avec un accord mets et vins, nuit d'hôtel et petit déjeuner)

Renseignements : 02 33 83 81 19

Hôtel-restaurant Le Montligeon - 21, rue principale

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



***Le Pin-la-Garenne
Cabaret - Les Soirées du Pin
Samedi 14 février # dîner***

♥ Laissez-vous séduire par notre spectacle cabaret unique. Découvrez une ambiance festive et glamour où chansons, danses et mises en scène époustouflantes se succèdent.

Formule dîner spectacle : 80 € / personne

Renseignements : 02 43 89 98 64

Les Soirées du Pin - Espace Beaulieu

<https://www.les-soireesdupin.fr/>



Mortagne-au-Perche
Restaurant Comme à la ferme
Samedi 14 février # dîner

- ♥ Foie gras de canard mi cuit maison, toast brioché et confits d'oignons ou
- ♥ Cassolette de noix de Saint-Jacques à la crème et fondue de poireaux ***
- ♥ Grenadin de veau sauce forestière et ses petits légumes ***
- ♥ Tartelette à la framboise, glace vanille et spéculoos ou
- ♥ Fondant au chocolat et sa glace vanille

Tarif : 30 € / personne (hors boissons)
Renseignements : 09 86 49 27 27
Restaurant Comme à la ferme - 43,
rue des Quinze Fusillés

Mortagne-au-Perche
Restaurant La Brasserie
Vendredi 13 février # dîner
Samedi 14 février # dîner

- ♥ Velouté de lentilles, copeaux de foie gras ***
- ♥ Spirale de saumon frais et fumé, vinaigrette au citron ***
- ♥ Caille désossée farcie au foie gras au sauce foie gras. Écrasé de pomme de terre et butternut, poêlée des sous bois ***
- ♥ Dôme chocolat noir, amande, croustillant praliné
- ♥ Mignardises

Tarif : 39 € / personne (hors boissons)
Renseignements : 02 33 25 14 77
Restaurant La Brasserie - Place du Général de Gaulle

Mortagne-au-Perche
Restaurant Atelier Numéro 9
Samedi 14 février # dîner

- ♥ Coupe de prosecco Italien "extra dry", tarama blanc au naturel, chip's de pain tradition du Perche ***
- ♥ Chiffonnade de choux coleslow et sa julienne de saumon marinée crème citronnée à l'aneth, oeufs de truites et tobiko wasabi ***
- ♥ Velouté de champignons bruns et son huile de truffe, julienne de chorizo ibérique, noisettes torréfiées éclatées et ciboulette ciselée ***
- ♥ Suprême de pintade et sa sauce aux morilles, purée à l'huile d'olive, bouquet d'enoki et ses feuilles de mizuna ***
- ♥ "Le shooter" trou Normand ou digestif à l'Italienne, Normand : sorbet pomme et calvados ou Italien : sorbet citron et limoncello ***
- ♥ Gros macaron cœur coulant au chocolat du Pérou, caramel laitier et brisures de spéculoos, quenelle glaçée à la vanille de Madagascar

Tarifs :
- 59 € / personne (sans apéritif)
- 69 € / personne (avec apéritif)
Renseignements : 02 50 77 51 09

Mortagne-au-Perche
Restaurant Maison Marionnaud
Samedi 14 février # dîner

- ♥ Coupe de champagne ou soft, amuse-bouche ***
- ♥ Foie gras maison, brioche toastée ou
- ♥ Saumon fumé, crème citronnée ou
- ♥ Crème de champignons, oeuf parfait ***
- ♥ Parmentier de canard, salade ou
- ♥ Risotto de Saint-Jacques et crevettes ou
- ♥ Conchiglionis farcis au veau, salade ***
- ♥ Moelleux pistache, glace chocolat ou
- ♥ Tarte fine en cœur à la pomme, glace crème d'Isigny ou
- ♥ Mousse aux framboises, coulis de chocolat

Tarif : 59 € / personne
Renseignements : 02 33 85 59 63
Maison Marionnaud - 31, rue de Chartrage

Mortagne-au-Perche
Hôtel-Restaurant Le Tribunal
Samedi 14 février # dîner

♥ Amuse-bouche

♥ Langoustine viennoise aux herbes, lieu noir fumé maison

♥ Filet de canette, fenouil confit en croûte de sarrasin, vinaigrette au kumquat, mandarines

♥ Camembert en trois façons : panna cotta, pané et chips

♥ Tendresse de pomme et poire

Tarif : 54 € / personne (hors boissons)

Renseignements : 02 33 25 04 77

Hôtel - Restaurant Le Tribunal - 4, place du Palais

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



Saint-Hilaire-le-Châtel
Hôtel-Restaurant Les Prés
Samedi 14 février # dîner

♥ Amuse-bouche

♥ Saint-Jacques snackées et truffe fraîche, jus de persil

♥ Saumon laqué au gingembre

ou

♥ Magret au paprika fumé et oranges sanguines

♥ Fromage surprise

♥ Chou aux pralines roses

Tarif : 59 € / personne (hors boissons)

Renseignements : 01 61 79 06 16

12, Pigeon

<https://hotellespres.com/>



**Saint-Langis-les-Mortagne -
Restaurant Chez Nath et Paulo**
**Samedi 14 février # déjeuner et
dîner**

- ♥ Coupe de champagne ou jus de pommes pétillant
- ♥ Amuse-bouche

- ♥ Foie gras de canard maison et geliture de vignes de la Ferme de ma Sève, abricots et Saint-Croix château Les Guyonnets

- ♥ Saumon fumé, blinis au cidre du Perche, crème aux herbes et mesclun

- ♥ Boeuf wellington, sauce foie gras et légumes rôties

- ♥ Risotto Normand aux Saint-Jacques croustillantes

- ♥ Plateau de fromages affinés et salade

- ♥ Macaron chocolat cœur praliné ou cheesecake cœur exotique

Tarif : 35 € / personne
Renseignements : 02 59 16 12 72
Restaurant Chez Nath et Paulo - 1, bis rue du bourg

**Saint-Langis-les-Mortagne
Restaurant Chez Lili**
**Samedi 14 février # déjeuner et
dîner**

- ♥ Cocktail des amoureux et sa mise en bouche

- ♥ Foie gras avec son confit d'oignons et sa brioche. Tartare de crevettes à l'avocat

- ♥ Magret de canard sauce poivre et son gratin dauphinois. Saumon sauce beurre blanc et ses légumes

- ♥ Verrine des amoureux à la framboise. Délice au chocolat.

Tarif : 45 € / personne
Renseignements : 02 33 73 57 86
Restaurant Chez Lili - 11, rue des Ravenelles

**Villiers-sous-Mortagne
Restaurant Le Vieux Four**
Vendredi 13 février # dîner
Samedi 14 février # déjeuner et dîner
Dimanche 15 février # déjeuner

- ♥ Cocktail aphrodisiaque avec ses petits fours

- ♥ Carpaccio de Saint-Jacques à la betterave, orange sanguine

- ♥ Pâté en croûte foie gras / ris de veau / cochon, crème brûlée potimarron, tacos de confit d'oignons rouge, radis Japonais ou
- ♥ Ballottine de Loup de mer / homard / écrevisses, émulsion d'herbes fraîches

- ♥ Filet de canard cuit au feu de bois, jus réduit corsé au Malaga, duxelles de champignons, sauce foie gras
 - ou
 - ♥ Médailon de lotte rôtie sur tatin de carottes / asperges vertes, beurre blanc au Muscadet yuzu, huile de cresson
- ***
- ♥ Tartelette croustillante chaude de Pont l'Evêque, pomme fruit granny / mesclun (+4 €)
 - ou
 - ♥ Assortiment de fromages / mesclun (+4 €)
- ***
- ♥ Dégustation de mille douceurs...

Tarif : 47 € / personne (sans boisson, ni café)

Renseignements : 02 33 25 00 17 /

06 08 90 27 29

Restaurant Le Vieux Four - 8, rue de l'église



Retrouvez, juste ici, la liste des restaurants en Pays de Mortagne-au-Perche : <https://tourisme-mortagne-au-perche.fr/wp-content/uploads/2026/02/Brochure-2026-1.pdf>

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