

Les Menus de Saint Valentin dans les restaurants de Six Fours les Plages, La Seyne sur Mer, Ollioules et Saint Mandrier sur Mer



Six Fours les Plages





LA LAGUNE

Jeudi 14 février

Apéritif

Cocktail madame & monsieur

Amuse bouche

Velouté de céleri à la rose

Entrée

Petits cœurs d'artichauts farcis et son jus corsé au thym

Ou

Chirashi de saumon au gingembre frais et citronnelle

Plat

Taglionis frais aux fruits de mer,

Crème de langoustines

Ou

Sauté de cerf français aux petits oignons

Poêlée de giocchis au parmesan

Dessert

Tarte amandine aux poires comice et cage d'amour

ou

Instant passion chocolat et son shot rhum vanille

42€ / personne

La Lagune

Presqu'île du Gaou

83 140 SIX FOURS LES PLAGES

Tél. 04 94 07 43 29



LE MONT SALVA

Jeudi 14 février

Mise en bouche

Entrée au choix :

Foie gras de canard maison en duo et ses toast

Salade de rougets

Trou provençal :

Sorbet citron limoncello

Plat au choix :

Dos de cabillaud au gingembre flan de légumes riz coloré

ou

Filet de bœuf aux morilles, pressé de pommes de terre truffées

Fromage :

Petit chèvre à l'huile sur lit de mesclun

Dessert au choix :

Surprise du chef

Un café

45€ / personne

Le Mont Salva

Chemin du Mont Salva – Le Brusuc

83 140 SIX FOURS LES PLAGES

Tél. 04 94 34 03 93



LE CARRÉ

Jeudi 14 février à partir de 20h

Cocktail filtre d'amour et ses amuse-bouches

Velouté de butternut et potiron au foie gras de Canard

Ou

Gros Ravioles aux écrevisses et pointes d'asperges

Filet de poularde « Wellington » et ses délices forestiers

Ou

Millefeuille de Turbot aux pommes
et cidre de glace

Tête à tête amoureux de délices sucrés

Vin AOC compris (une bouteille pour 3 pers)

45€ / personne

Menu enfant à 15 € (jusqu'à 12 ans)

Ambiance lounge, chanteur « Johnny Hallyday »

Dîner dansant et Dj pour le Dancefloor

Le Carré

63, rue de Hyères

83 140 SIX FOURS LES PLAGES

Tél. 04 94 93 13 36 / 06 18 48 77 74



LE RIVIERA III

Jeudi 14 février

Mise en bouche

Noix de saint jacques juste snackée

Caviar osciètre de la maison kaviari balsamique corsé aux agrumes

Entrée

Foie gras poêlé

Sauté de champignons shiitake et écume de soja

Plats

Pêche du jour à la plancha, saucré crémeuse au vin blanc et à la sauge

ou

Filet de bœuf de montagne grillé rattes du santerre rôties au thym

Dessert

Duo chocolat croustillant et pralines

60 euros/ personne

Le Riviera III

70 rue de la Citadelle – Le Brusac

83 140 SIX FOUR LES PLAGES

Tél.04 94 34 01 21

BISTRO FREGATE



Jeudi 14 février (soir)

Coupe de champagne rosé framboise
et ses feuilletés maison

Pour commencer...

Assiette dégustation

Noix de St Jacques poêlée, pomme Grany Smith
Saumon fumé en aspic et foie gras sur pain d'épices

Ensuite...

Filet de veau à la crème d'armagnac
et son gratin dauphinois aux morilles

ou

Turbot planché et son aumônière de fondue de poireaux
Sabayon au champagne

Pour finir...

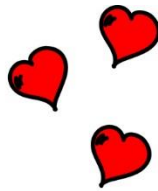
Framboisier au chocolat blanc
Coulis de fruits rouges et framboises rariches

50 € / personne

Bistro Fregate
933 promenade Général de Gaulle
83 140 SIX FOUR LES PLAGES
Tél. 04 94 07 76 12

La Seyne sur Mer

*Joyeuse
St Valentin*





HOTEL GEORGES SAND

Jeudi 14 février (soir)



Foie gras

ou

Ananas Cocktail

Filet de bœuf aux truffes

ou

Papillote de saumon
sur lit de fenouil caramélisé

Cœur de chocolat et Tiramisu aux fruits rouges

39€ / personne

Hotel George Sand
164 avenue Georges Lahaye
83 500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 04 94 94 817 87

CHEZ PASC'OLIVE



Jeudi 14 février (soir)

Mise en bouche

Panier de crabe aux petits légumes et salade

Pièce de bœuf et crouste, crème de morilles

Gratin dauphinois et légumes

ou

Filet de St Pierre en écaille de st jacques

Beurre blanc au citron

Gratin dauphinois et légumes

Fondant au chocolat cœur coulant à la framboise

39€ / personne

Restaurant Chez Pasc'olive

Place Jean Lurçat

83 500 LA SEYNE SUR MER

Tél. 04 94 87 99 57

D'AQUI SUSHI

Jeudi 14 février



Apéritif japonais offert

Nihon no zensai (assortiment japonais)

Sashimi

Ura maki poissons

Légumes à la japonaise

Gyu Ramen

Ramen au bœuf

Dessert

Macarons

37 € par personne

D'AQUI SUSHI
6 rue Cyrus Hugues
83 500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 07 70 30 71 47



LE POSÉIDON

Jeudi 14 février (soir)

Mise en bouche

Brochette de gambas et saint-jacques à la mandarine impériale

Effeillé de veau poêlé, jus réduit

Pomme soufflée et sa mirepoix de légumes

Petits fromages affinés

Cœur rubis à la framboise

Cocktail offert

32 € / personne
(sur réservation uniquement)

Restaurant Le Poséïdon
255 av. Charles de Gaulle
83 500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 04 94 11 02 80 / 04 94 11 02 85

LA TOQUADE

Jeudi 14 février

Avocat aux crevettes

ou

Duo de foie gras

avec son confit d'oignons et confiture de figues

Souris d'agneau au jus de thym
et son écrasé de pommes de terre

ou

Duo de saumon

sur lit de tagliatelles au pistou

Aumonière de moëlleux au chocolat

ou

Cœur aux fruits rouges

28.90 € / personne

Restaurant La Toquade

10 avenue de la plage

83 500 LA SEYNE SUR MER

Tél. 04 94 87 26 44 / 07 85 36 68 76



LA VAGUE D'OR

Jeudi 14 février (midi)

Cocktail du jour

l'Aphrodite 12 cl (avec alcool) 4,00 €

(Sirop de gingembre, sirop de cranberry, soho et vin pétillant)

Le pilotis 12cl (sans alcool) 3,50 €

(Purée de coco, jus d'ananas, jus de pamplemousse, sirop de fraise)

Entrée du jour

Crème brûlée au foie gras

Compotée pomme poire, toast au pain d'épices

Plat du jour

Petites saint jacques rôties dans leurs coquilles

Risotto et sauce au beurre blanc

Dessert du jour

Pétale d'amour

Mousse framboise et rose, biscuit cuillère

25,90 € / personne

Assiette de fromages

Picodon (fromage de chèvre Aoc), Chaource (gromage au lait de vache

Aop), meschun et noix 6,90€

Restaurant La Vague d'Or

Plage des Sablettes

83 500 LA SEYNE SUR MER

Tél. 04 94 94 80 00



CHEZ DANIEL ET JULIA

Du 14 au 17 février

Tarama de pêche du jour à la coriandre

Royale de foie gras extra français
réduction de café au whisky et tuile de châtaigne
ou

Noix de coquilles St Jacques de Baie de Seine
fumées choux rouge confit au miel
et vinaigrette de betteraves à la canneberge

Pavé de loups sauvage rôti, réduction iodée truffée,
gnocchi de pommes de terre truffées et récolte bio
ou

Quasi de beau français, glacé au jus réduit truffé,
gnocchi de pommes de terre truffées et récolte bio

Selection de la fromagerie Grosso

ou

Douceur mereinguée de citron jaune à la réglisse et au thé noir

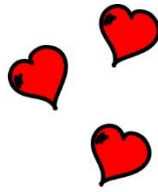
50 € / personnes

Restaurant Chez Daniel et Julia
Route de Fabregas
83 500 LA SEYNE SUR MER
Tél. 04 94 94 85 13

Joyeuse
St. Valentin



Ollioules



Joyeuse
St. Valentin





L'ANTRE DES VINS

Jeudi 14 février (soir)

Entrée

Plat :

Magret de canard, sauce champignons et foie gras

ou

Queue de lotte, sauce du chef

Dessert

30 € / personne

L'Antre des vins

93 av. Barthélémy Dagnan

83 190 OLLIOULES

Tél.04 94 63 36 61 ou 06 18 57 78 51



CAFÉ LE FRANCE

Jeudi 14 février à partir de 19h30

Cocktail

“Elixir d’amour”

Tartare de thon rouge aux saveurs asiatiques

Magret de canard au porto

Galette de risotto croustillante

Légumes confits

Tartelette chiboust aux framboises

Café Nespresso

(Vins et divers en supplément)

35 € / personne

(sur réservation uniquement)

Café Le France

6 rue Nationale

83 190 OLLIOULES

Tél. 04 89 30 81 25 / 06 19 58 63 09

DAMERO LA SUITE

Jeudi 14 février



Apéritif

Une coupe de Champagne

Entrée

Assiette à déguster à deux

(Toast de chèvre chaud, tempura de légumes, céviché de crevettes,
brochette de poulet yakitori)

Plat

Pavé d'Amour et pommes grenailles

(pavé de rumsteck au caramel de fruits rouges et gingembre)

Dessert

Café gourmand

19.00 € / personne

Damero La Suite

1050 route d'Ollioules

83 190 OLLIOULES

Tél. 04 94 63 22 23