



Dîners de la Saint-Valentin en Terre d'Argence

RESTAURANT L'ÉPICERIE

Place de la République, dite Place Vieille
30300 BEAUCAIRE
Tél. : 07 85 40 38 20



30 €/personne (tout compris)



Cocktail rouge passion

Lasagne aux deux saumons
et sa fondue de poireaux

Suprême de volaille mariné au miel, cannelle,
huile d'olive, ail, orange, soja, rôti et caramélisé,
accompagné de sa crème de carottes à la fleur d'oranger

Fromage

Pavlova avocat, vanille
et citron vert



LA BRASSERIE DU CANAL
29, quai du Général de Gaulle
30300 BEAUCAIRE
Tél. : 06 25 90 21 36



36 €/personne



Kir pétillant framboise et ses olives à l'ail

Assiette de la mer :
Huîtres, crevettes roses et saumon fumée

OU

Foie gras mi-cuit de canard,
confit d'oignons et ses toasts chauds

Filet de bœuf grillé sauce foie gras, gratin dauphinois et ses petits légumes

OU

Filet de canard sauce au miel, gratin dauphinois et ses petits légumes

OU

Filet de daurade aux agrumes, riz et ses petits légumes

Duo de fromages

Fondant au chocolat sur son coulis de framboise
accompagné de son Limoncello



RESTAURANT L'AUBERGE DE L'AMANDIN

1076, chemin de la Croix de Marbre

30300 BEUCAIRE

Tél. : 09 51 86 47 39



44 €/personne



Mise en bouche des Amoureux
Terre & Mer

Saumon (label rouge) mariné à l'aneth et fenouil
façon Cupidon

Filet de bœuf grillé sauce foie gras
et sa garniture

Tendresse gourmande



LE BISTROT ITALIEN
30, quai du Général de Gaulle
30300 BEAUCAIRE
Tél. : 04 48 68 90 59



39 €/personne



Sablé au citron, noix de Saint-Jacques et saumon
marinés au gingembre et à la citronnelle

Canard farci à la tartufata, jus en réduction
et ses légumes de saison

Crèmeux à la mangue, mousse à la framboise
et son biscuit coco



RESTAURANT DU NORD AU SUD

27, quai du Général de Gaulle

30300 BEAUCAIRE

Tél. : 04 66 59 02 55



39 €/personne



Mise en bouche :
Crèmeux de lard au chèvre miel

Huîtres gratinées au sabayon de Prosecco

OU

Terrine à l'ancienne de sanglier aux morilles

Tournedos de bœuf, duo de purée betterave et patate douce,
échalotes confites et sa sauce d'amour

OU

Risotto crèmeux au jus d'écrevisses et noix de Saint-Jacques

Carpaccio de fruits exotiques, boule coco et son coulis de fruits rouges

OU

Fondant chocolat aux framboises et son coulis de chocolat blanc



BRASSERIE LES FONTETES

12, boulevard Maréchal Foch

30300 BEAUCAIRE

Tél. : 04 66 59 27 50



40 €/personne



Apéritif des amoureux au choix...

Mise en bouche

Noix de Saint-Jacques sauce champagne

OU

Escalope de foie gras poêlé et son chutney de mangue

Tataki de thon au sésame sauce soja et ses tagliatelles de légumes

OU

Quasi de veau sauce foie gras et ses pommes Duchesse

Assortiment de fromages

Entremets à partager



TRAITEUR GUS PRESTATIONS

15, quai de la Paix Nord

30300 BEAUCAIRE

Tél. : 06 24 61 66 65



30 €/personne



Mise en bouche :
Minestrone de légumes et sa lotte au parfum d'herbe fraîche

Raviole ouverte avec sa mousseline de légumes
et ses gambas au jus de crustacés

Pavé de veau juste cuisson
aux saveurs des bois

Dessert de la Pâtisserie DINGER
Cœur matelassé aux fraises, gingembre et cœur à la passion



RESTAURANT LE PRESIDENT

670, avenue du Félibrige

30127 BELLEGARDE

Tél. : 04 66 01 67 12



40 €/personne (hors boissons)



Saint-Jacques rôties sur son lit de poireaux au chèvre

Ravioles aux cèpes, crème champignons truffée

Linguines aux fruits de mer

Pélarдон rôti sur son toast, confiture de mangues

Mousse au chocolat belge



RESTAURANT LA FOURQUETTE

1, rue Barthélémy Contestin

30300 FOURQUES

Tél. : 04 90 49 94 16



28 €/personne



Kir mousseux à la cerise

Mise en bouche : Verrines délices

Panna cotta au foie gras et son crumble de pain d'épices
avec sa mâche aux oignons frits

Suprême de pintade sauce crémeuse aux cèpes
avec son gratin dauphinois et ses petits légumes

Passion chocolat, coulis passion
et ses framboises fraîches



Beaucaire Terre d'Argence

Tourisme

Office de Tourisme

1, avenue de la croix blanche

30300 Beaucaire

Tél : 04 66 59 26 57

www.terredargencetourisme.com

