

CUISINE DE
GOÛT

Au Goût Dujour

CHEZ DENIS DUJOUR • CUISINE DE SAISON
RESTAURANT À LALBENQUE

PRODUITS
FRAIS LOCAUX

FAIT MAISON



Dîner de la Saint-Valentin 2025

le chef Denis Dujour vous propose

Amuse bouche

*Velouté de châtaignes, noisettes et dés de foie gras de canard**

Paleron de veau braisé, palets de courge et risotto, citron confit et herbes
fraîches, sommités de choux fleur*

ou

Coquilles Saint-Jacques rôties, tombée de poireaux et céleri boule

Fromages (Saint Nectaire, mascarpone, bleu et abricots secs)

Tarte aux agrumes, sauce matcha et sorbet cacao turbiné au moment

* viandes d'origine fermière locale

Prix : 45 euros