



Menu de la Saint Valentin

Pour célébrer l'amour, le Domaine de Baulieu vous invite à vivre une parenthèse romantique et gastronomique à l'occasion de la Saint-Valentin 2026, dans un cadre d'exception au cœur du Gers.

-> Dates de célébration

- Vendredi 13 février au soir
- Samedi 14 février au soir
- Dimanche 15 février au midi

-> Menu de la Saint Valentin – 90€/pers.

Un voyage culinaire unique en 6 services, pour un moment de gourmandise et de raffinement.

-> Option accord mets & vins – 45€/pers.

Comprend 1 cocktail, 2 verres de vin, 1 coupe de champagne, eaux et boisson chaude.

-> Package Saint-Valentin – 375 € pour 2 personnes

Offrez-vous une escapade romantique comprenant :

- Une nuit en chambre double décorée de pétales de rose
 - Les petits déjeuners
 - Un cadeau en chambre signé Ella Baché
 - Le dîner gastronomique de la Saint-Valentin

Pour toutes réservations veuillez nous contacter par téléphone au 05 62 59 97 38.

90,00 €

Amuse-bouche du premier regard...

**Foie gras de canard en belle escalope poêlée et demoiselle
des mers Côte à côte sous une couette de pâte à nouille
Consommé de celle-ci bien montée au beurre du Gers**

**Belles noix de coquille Saint-Jacques saisies d'amour à la
flamme La fabuleuse étreinte de la truffe Melano et du
topinambour**

**Granité d'un accord passionné entre la passion et la noix de
coco**

**Beau chapon du Gers cuit tranquillement en attendant sa
sauce Bien aimée forestière. Tourte de champignon du
Madiran au Foie Gras**

**Crèmeux chocolat blanc au cœur de framboise et rose
Ganache rouge Madame en légèreté Gelée Gingembre,
sorbet Litchi**

La douceur d'une mignardise...