



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 réservation 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

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

La douceur d'une mignardise...