

**Restaurant l'Instant
Hotel Le Regina
132 bd Tixador, Canet sud
0468802285
Uniquement sur réservation**



M E N U

Saint Valentin

45€ net

A m u s e b o u c h e

* * * * *

Fine tranche de betteraves, pétales de poissons,
vinaigrette à la passion

* * * * *

Médaillon de bar, fine purée de légumes de saison,
bouillon au gingembre

* * * * *

Picatta de veau, pommes de terre croustillantes,
jus au Banyuls

* * * * *

Macaron à la rose,
mousse onctueuse aux fruits rouges

**Restaurant l'Instant
Hotel Le Regina
132 bd Tixador, Canet sud
0468802285
Uniquement sur réservation**



Menu

58€ net

SAINT VALENTIN

Mise en bouche

* * * * *

Crevettes sauvages, royale de betteraves,
vinaigrette acidulée

* * * * *

Nacre de cabillaud et chorizo, potimarron rôti,
bouillon crémeux

* * * * *

Fondant de veau, polenta croustillante, sauce
au foie gras

* * * * *

Lingot de mousse coco et cœur passion



**Restaurant l'Instant
Hotel Le Regina
132 bd Tixador, Canet sud
0468802285
Uniquement sur réservation**



MENU

Saint Valentin

45€ net

A m u s e b o u c h e

* * * * *

Duo de canard et foie gras mi-cuit,
tartare de mangues aux herbes tendres

* * * * *

Médaillon de lotte, mousseline
d'aubergines, paletta craquante

* * * * *

Joue de bœuf confite, risotto croustillant,
jus court

* * * * *

Mariage de chocolat blanc, framboise, rose
et chocolat noir et passion



**Restaurant l'Instant
Hotel Le Regina
132 bd Tixador, Canet sud
0468802285
Uniquement sur réservation**

ROMANTIQUE

SAINT-VALENTIN

MENU SPECIAL

55€ net

A M U S E B O U C H E

**MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD,
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISONS**

**NOIX DE SAINT JACQUES NACRÉS,
FINE PURÉE DE CAROTTES DES SABLES AU
GINGEMBRE, BOUILLON SAFRANÉ**

**MÉDAILLON DE BŒUF,
POMMES DE TERRE FONDANTES,
JUS AU RANCIO**

**COQUE CHOCOLAT NOIR,
MOUSSE À LA PASSION, INSERT FRAMBOISE
ET ROSE**

**Restaurant l'Instant
Hotel Le Regina
132 bd Tixador, Canet sud
0468802285
Uniquement sur réservation**



MENU

Saint Valentin

**en remplacement du menu
complet du jour 20€/pers**

A m u s e b o u c h e

* * * * *

Duo de canard et foie gras mi-cuit,
tartare de mangues aux herbes tendres

+8€

* * * * *

Médaillon de lotte, mousseline
d'aubergines, paletta craquante

+12€

* * * * *

Joue de bœuf confite, risotto croustillant,
jus court

+8€

* * * * *

Mariage de chocolat blanc, framboise, rose
et chocolat noir et passion

+3€



MENU

Saint Valentin

Amuse bouche

* * * * *

Duo de canard et foie gras mi-cuit,
tartare de mangues aux herbes tendres

* * * * *

Médaillon de lotte, mousseline
d'aubergines, poletta craquante

* * * * *

Joue de bœuf confite, risotto croustillant,
jus court

* * * * *

Mariage de chocolat blanc, framboise, rose
et chocolat noir et passion