

MENU MIDI

MERCREDI LE 26 JUILLET 2017

Crémeuse maraîchère

ciboulette fraîche, réduction de vinaigre balsamique

ou

Terrine de gibier

et ses confits, croquant à la canneberge

ou

Salade de crevettes nordiques

zestes de lime, émulsion d'avocat *extra 11.*

ou

Terrine de foie gras

pain brioché, purées de pomme-épinette, bleuet et pêche *extra 11.*

Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)

Omelette aux pointes d'asperges de l'île d'Orléans et fromage du terroir

salade verte du marché 18.

ou

Quenelle de saumon et crevettes nordiques

brioche au citron, sauce champagne aux algues 25.

ou

Joue de porc braisée

purée de pomme de terre, tombée de champignons, jus de braisage 26.

ou

Suprême de caille et ravioli à la truffe

purée de carotte, jus naturel 27.

ou

Cuisse de canard confite

pomme poire farcie au cheddar, flanc porc, sauce Porto et poivre vert 28.

ou

Médailon de bœuf AAA

pâte feuilletée, pleurotes érigées, sauce moutarde 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes tigrées d'Argentine

Fregola Sarda, sauce coco-curry 33.

À votre plat, ajoutez un foie gras en terrine extra 9.

Gourmandise Saint-Amour

Café, thé, tisane extra 3.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8