

# MENU MIDI

MARDI LE 5 SEPTEMBRE 2017

**Crémeuse maraîchère**  
réduction de vinaigre balsamique

ou

**Galantine de caille**  
farci au ris de veau et foie gras, pain aux canneberges maison

ou

**Suppli**  
salade de thon rouge et saumon frais au chorizo *extra 11.*

ou

**Terrine de foie gras**  
pain brioché, variation de fruits texturés *extra 11.*  
*Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)*

\*\*\*

**Omelette aux pointes d'asperges et au fromage du terroir**  
salade verte du marché 18.

ou

**Pavé de saumon**  
ragoût d'orge aux petits légumes, marinière de crevettes 25.

ou

**Blanquette de dindon**  
étuvé de pommes de terre, poêlée de champignons à l'huile de truffe 26.

ou

**Filet de canard**  
étagé de légumes, jus corsé 27.

ou

**Bavette de bœuf marinée**  
pomme poire à la ciboulette, sauce aux cinq poivres et au cognac 32.

ou

**Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine**  
riz noir, sauce de crustacés à l'estragon 33.

ou

**Gigue de cerf rouge**  
étagé de légumes, sauce boréale 34.

**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