

# MENU MIDI

MARDI LE 31 OCTOBRE 2017

**Crémeuse maraichère**  
réduction de vinaigre balsamique

ou

**Cuisse de faisan confite**  
sureau confit, mayonnaise moutardée, vinaigrette de vin rouge dissocié

ou

**Tataki de thon**  
purée de betterave, légumes crus *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 au fromage de Zacharie Cloutier et pointes d'asperges**  
salade verte du marché 18.

ou

**Pavé de saumon**  
riz blanc aux herbes, fenouil confit, vinaigrette vierge 25.

ou

**Longe de sanglier farcie**  
aux rognions et ris de veau, tombée de chou aux légumes, sauce au Porto 27.

ou

**Joue de bison**  
purée de pomme de terre, poêlée de champignons, jus de braisage 27.

ou

**Cuisse de canard**  
gratin de pommes de terre, jus au cassis 27.

ou

**Bavette de bœuf marinée**  
pomme poire farcie au fromage, échalottes confites, sauce poivres et cognac 32.

ou

**Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine**  
polenta poêlée, sauce vin blanc au curcuma 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