

MENU MIDI

MERCREDI LE 20 DÉCEMBRE 2017

Crémeuse maraîchère
vieux vinaigre balsamique

ou

Duo de terrine de gibier et carpaccio de bison
confit de carottes, vinaigrette de vin rouge dissociée

ou

Saumon mariné
vinaigrette vierge aux gourganés *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 Comtomme
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
ragoût d'orge aux petits légumes, sauce aux crustacés 25.

ou

Blanquette de veau
poêlée de champignons sauvages, riz au poivron 27.

ou

Cuisse de canard confite
gratin de pommes de terre, sauce au Porto 27.

ou

Bavette de bœuf marinée
pomme poire farcie au fromage, cipollini caramélisés, sauce poivrée au Cognac 32.

ou

Duo de crevettes sauvages d'Argentine et pétoncles
polenta aux herbes, sauce vin blanc tomate 33.

ou

Gigue de cerf rouge
terrines de pommes de terre au bacon, 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