

# MENU MIDI

LUNDI LE 19 JUIN 2017

## Crémeuse maraîchère

ciboulette fraîche, réduction de vinaigre balsamique

ou

## Tartare de saumon aux fraises

fines verdurettes, crostini

ou

## Élégance d'asperges

œuf de caille coulant, jambon de Parme, pesto aux tomates séchées, fondant de fromage 1608 *extra 11.*

ou

## Terrine de foie gras

pain brioché, purées de pomme-épinette et abricot, gelée d'argousier *extra 11.*  
*Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)*

\*\*\*

## Omelette aux pointes d'asperges et fromage l'Épave

salade verte du marché 18.

ou

## Filet de saumon

farci aux crevettes et lentilles, sauce crustacée 25.

ou

## Joue de porc braisée

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

ou

## Cuisse de canard confite

étagé de légumes, jus naturel aux baies de sureau 27.

ou

## Mignon de veau farci aux petits légumes

étuvée de pomme de terre, sauce au Porto 28.

ou

## Filet mignon de bœuf AAA

pomme poire farcie au fromage Hercule, sauce cinq poivres et cognac 32.

ou

## Duo de pétoncles et crevettes tigrées d'Argentine

riz noir, fenouil confit, 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