

MENU MIDI

LUNDI 4 DÉCEMBRE 2017

Crémeuse maraîchère
vieux vinaigre balsamique

ou

Terrine de gibier
oignons confits, vinaigrette de vin rouge dissociée

ou

Saumon mariné
fenouil croquant et sauce aigrette *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 jambon de Parme et fromage Lune de Miel
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
polenta aux herbes, poireau confit, sauce crustacée 25.

ou

Blanquette de dindon
pommes de terre rôties au thym et à l'ail doux, sauté de champignons 27.

ou

Joue de bison façon bourguignon
purée de patate douce 27.

ou

Cuisse de canard confit
tombée de chou de Savoie, étuvée 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 pétoncles et crevettes d'Argentine
purée de panais, sauce vin blanc tomatée 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