

MENU MIDI

VENDREDI LE 11 AOÛT 2017

Crémeuse maraîchère

ciboulette fraîche, réduction de vinaigre balsamique

ou

Rillettes et pyramide de saumon

œuf de caille, coulis de poivron rôti, mousse de fromage aux herbes

ou

Rillettes de pintade aux champignons et au foie gras

purée aux cèpes *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

Mousseline de salmonidé aux crevettes nordiques et fenouil

croûtons de brioche citronnées, sauce crustacés 25.

ou

Mignon de porc farci aux champignons et parmesan

purée de pomme de terre, jus corsé 26.

ou

Cuisse de canard confite

étuvé de pomme de terre, jus au cassis 27.

ou

Filet mignon de bœuf AAA

pommes de terre confites au gras de canard, sauce au fromage bleu 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes tigrées d'Argentine

riz noir, sauce vin blanc 33.

ou

Gigue de cerf

purée de panais, sauce boréale aux petits fruits 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