

MENU MIDI

MARDI LE 3 OCTOBRE 2017

Crémeuse maraichère

réduction de vinaigre balsamique

ou

Terrine de légumes du marché

émulsion de tomate à huile d'olive, pickles de légumes

ou

Tartare de wapiti aux noisettes

salade de betterave, émulsion d'avocat *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 du terroir

salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon

ragout d'orge aux petits légumes, sauce vin blanc curcuma 25.

ou

Mignon de porc farci aux champignons

purée de pommes de terre, poêlée de champignons, jus au romarin 27.

ou

Cuisse de pintade

étuvée de patate douce, pomme de terre et courge, jus corsé 27.

ou

Bavette de bœuf marinée

étagé de légumes, échalottes confites, jus émulsionné au foie gras 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine

riz noir, sauce crustacé 33.

ou

Gigue de cerf rouge

potatoes de terre au thym et à l'ail doux, 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