

MENU MIDI

MERCREDI LE 13 SEPTEMBRE 2017

Crémeuse maraîchère

réduction de vinaigre balsamique

ou

Dôme de rillettes de pintade aux champignons du Québec

salade de champignons, pain canneberges et noix de Grenoble

ou

Suppli

salade de thon rouge et saumon frais au chorizo *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

Pavé de saumon

ragout d'orge aux petits légumes, marinière de crevettes 25.

ou

Mignon de porc laqué à l'érable

purée de pommes de terre, poêlée de champignons, jus au romarin 26.

ou

Cuisse de canard

étuvée de pommes de terre, jus viande à l'estragon 27.

ou

Bavette de bœuf marinée

pomme poire à la ciboulette, sauce aux cinq poivres et au cognac 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine

riz noir, sauce de crustacés 33.

ou

Gigue de cerf rouge

pommes de terre rôties au thym et à l'ail doux, 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