

MENU MIDI

LUNDI LE 17 JUILLET 2017

Crémeuse maraîchère

ciboulette fraîche, réduction de vinaigre balsamique

ou

Carpaccio de veau

salade de champignons, purée de cèpes

ou

Salade de crevettes Nordiques

émulsion d'avocat, espuma de poivron grillé, crostini maison *extra 11.*

ou

Terrine de foie gras

pain brioché, purées de pomme-épinette, bleuet et pêche *extra 11.*

Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)

Omelette aux pointes d'asperges de l'Île d'Orléans et fromage Le Tomme de Grosse île

salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon

riz aux petits pois, vinaigrette vierge 25.

ou

Joue de porc

purée de chou-fleur, tombée de champignons, jus de braisage 26.

ou

Cuisse de canard confite

ragout de lentilles, flanc de porc, sauce au Porto 27.

ou

Filet mignon de bœuf AAA en croûte de sarriette

pomme poire farcie au cheddar, sauce au cinq poivre et cognac 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes tigrées d'Argentine

Fregola Sarda, sauce crustacée 33.

ou

Rabbe de lapin farcie aux ris de veau, pleurotes et foie gras

étuvée de pommes de terre, sauce moutarde 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