

# MENU MIDI

VENDREDI LE 15 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**

étagé de légumes, 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