

MENU MIDI

JEUDI 7 DÉCEMBRE 2017

Crémeuse maraîchère
vieux vinaigre balsamique

ou

Saucisson de pintade confit
oignons confits, vinaigrette de vin rouge dissociée

ou

Saumon mariné
fenouil croquant et sauce aigrette *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 fromage Lune de Miel
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
polenta aux herbes, poireau confit, sauce crustacé 25.

ou

Mignon de porc farcie au parmesan et champignons
Étuvé de pommes de terre, jus au romarin 27.

ou

Longe de sanglier farcie
tombée de chou de Savoie, purée de patate douce, jus à la sauge 27.

ou

Cuisse de canard confite
pommes de terre bleu sautées au gras de foie gras, sauce au Porto 27.

ou

Bavette de bœuf marinée
pomme poire farcie au fromage, cipollini caramélisés, sauce poivrade au cognac 32.

ou

Duo de crevettes d'Argentine et espadon
mariné au soya et gingembre, purée de céleri-rave, émulsion de poivron rôti 33.

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