

MENU MIDI

JEUDI LE 12 OCTOBRE 2017

Crémeuse maraichère

réduction de vinaigre balsamique

ou

Terrine de gibier aux canneberges

salade d'haricot et pleurote grillée, croustilles de panais

ou

Saumon mariné à huile d'olive

vinaigrette de maïs, coriandre et citron vert, échalottes frites *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

ragoût d'orge aux herbes, vinaigrette vierge 25.

ou

Blanquette de dindon

poêlée de champignons, riz aux petits légumes 27.

ou

Cuisse de canard confite

étuvée de courge, patates douce et pommes de terre, jus naturel 27.

ou

Bavette de bœuf marinée

étagé de légumes, échalottes confites, sauce au Porto 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine

riz noir, sauce vin blanc au curcuma 33.

ou

Gigue de cerf rouge

pommes de terre Gabrielle à l'ail et au thym, 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