

MENU MIDI

VENDREDI 8 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 à la sauge 27.

ou

Cuisse de canard confite

tombée de chou de Savoie, purée de patate douce, 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 thon rouge

mariné au soya et gingembre, purée de topinambour, émulsion de poivron rôti 33.

ou

Gigue de cerf rouge

pommes de terre bleu sautées au gras de foie gras, jus au romarin 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