

MENU MIDI

MARDI LE 13 FÉVRIER 2018

Crémeuse maraîchère
réduction de vinaigre balsamique

ou

Émincé de langue de sanglier
légumes marinés sauce gribiche, dissocié au vin rouge

ou

Truite mi-cuite et confite
crème fleurette au wasabi, marmelade d'oignon au safran, caviar de hareng *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 crème de fromage du terroir
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
ragoût d'orge et beurre blanc 25.

ou

Suprême de pintade farcie
mousseline de volaille, polenta, cipollini, jus naturel 27.

ou

Joue de porc cuite longuement
poêlée de champignons, purée de patate douce, jus de braisage 27.

ou

Bavette de bœuf
pomme poire farcie, sauce au Bleu d'Élizabeth 32.

ou

Crevettes sauvages d'Argentine
tombée de chou, pommes de terre confites, sauce bisque 33.

ou

Tagliatelles aux ris de veau
champignons sauvages, sauce au Porto 34.

À votre plat, ajoutez un foie gras en terrine extra 9.

Gourmandise du Saint-Amour

Café, thé, tisane extra 3.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8