

MENU MIDI

VENDREDI LE 12 JANVIER 2018

Potage Dubarry

réduction d'un vinaigre balsamique

ou

Duo rillettes de saumon et Mayonnaise de Flétan

aux agrumes, caviar de hareng, huile verte

ou

Salade de canard confit et lentilles

pickles de légumes, croustilles de jambon de Parme, roquette *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 petits légumes, sauce aux crustacés 25.

ou

Cuisses de caille

tombé de choux rouge, purée de carotte, jus naturel 27.

ou

Côte de sanglier

mariné au romarin, étuvée de pommes de terre, jus à la sauge 27.

ou

Mignon de veau de lait

gratin de pommes de terre, poêlé de champignon, sauce au Porto et au poivre vert 32.

ou

Pétoncle et crevette sauvage

polenta aux herbes, poireaux confit, sauce au vin blanc 33.

ou

Gigue de cerf rouge

étagé de légumes, purée de betterave, sauce poivrade 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