

MENU MIDI

MERCREDI LE 17 JANVIER 2018

Crémeuse Maraichère

réduction d'un vinaigre balsamique

ou

Terrine de gibier aux petits fruits

pickles de champignons, croustilles de jambon de Parme, marmelade de carotte

ou

Saumon mi-cuit

sabayon à l'orange, caviar de hareng, huile verte *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, fenouil confit, 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

pomme poire farcie au fromage, 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