

# MENU MIDI

LUNDI 13 NOVEMBRE 2017

**Potage Crécy**  
ciboulette fraîche

**ou**

**Duo de terrine de gibier et rillettes de faisán**  
oignons confits, vinaigrette de vin rouge dissocié

**ou**

**Pyramide de saumon fumé**  
œuf de caille, fenouil croquant *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 le Fleur de Mont et pointes d'asperges**  
salade verte du marché 18.

**ou**

**Pavé de merlu**  
riz blanc aux herbes, poireaux confit, sauce crustacée 25.

**ou**

**Joue de bison**  
tombée de chou aux légumes, purée de patate douce, jus de braisage 27.

**ou**

**Cuisse de canard**  
pommes de terre rôtie au thym et à l'ail doux, jus au cassis 27.

**ou**

**Bavette de bœuf marinée**  
pomme poire farcie au fromage, cipollini, sauce poivres et cognac 32.

**ou**

**Duo de pétoncles et crevettes d'Argentine**  
riz noir des empereurs, sauce vin blanc tomaté 33.

**ou**

**Râble de lièvre farci aux abats**  
gratin de pommes de terre, jus de lièvre 33.

**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