

# MENU MIDI

VENDREDI LE 19 MAI 2017

## **Crémeuse maraîchère**

ciboulette fraîche, réduction de vinaigre balsamique

**ou**

## **Rillettes de maquereau**

émulsion safranée, crostini maison

**ou**

## **Élégance d'asperges**

œuf de caille coulant, jambon de Parme, pesto aux tomates séchées, fondant de fromage 1608 *extra 11*

**ou**

## **Terrine de foie gras**

pain brioché, purées de pomme-épinette et abricot, gelée d'argousier *extra 11*  
*Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2014, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)*

\*\*\*

## **Omelette aux pointes d'asperges et fromage de Chèvre des Neiges**

salade verte du marché 18.

**ou**

## **Pavé de saumon**

ragoût d'orge aux petits légumes, , sauce vierge 25.

**ou**

## **Joue de porc cuit longuement**

purée de pommes de terre au poireau, jus de braisage 27.

**ou**

## **Suprême de caille rôti**

cuisse farcie au foie gras, poêlée de champignons, jus corsé 27.

**ou**

## **Mignon de boeuf**

cromesquis farci au fromage Hercule, sauce au fromage bleu 32.

**ou**

## **Pétoncles**

Fregola Sarda, fenouil confit, sauce homardine 33.

**ou**

## **Gigue de cerf**

lentilles Béluga, poivrade aux petits fruits 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