

MENU MIDI

Mardi 13 Mars 2018

Crémeuse maraîchère
réduction de vinaigre balsamique

ou

Terrine de gibier
légumes mariné, moutarde de céleri, dissociée au vin rouge

ou

Gravlax de saumon aux herbes
croustille de riz au Nori , émulsion de yuzu, vinaigrette boréale *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 fromage Hatley
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
riz aux herbes, marinière de moules 25.

ou

Joue de bison
poêlée de champignons, purée de patate douce, jus de braisage 27.

ou

Longe de porc cuite longuement
étuvée de pommes de terre, sauce au Porto 27.

ou

Mignon de bœuf
pommes de terre confite au gras de canard, sauce au bleu d'Élizabeth 32.

ou

Duo de pétoncles et crevettes de l'Argentine
polenta aux herbes, sauce crustacée 33.

ou

Bavette de bison
pomme poire farcie au fromage, sauce Boréale 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