

MENU MIDI

Le Vendredi 13 avril 2018

Crémeuse maraichère
réduction de vinaigre balsamique

ou

Duo de tartare de saumon et moules marinées
mousse d'avocat et crostini

ou

Gravlax de saumon aux herbes
croustille de riz au piment d'Alep , 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 Chèvre de Neiges
salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon
riz sauvage, sauce bisque 25.

ou

Joue de bison
gratin de légumes, jus de braisage 27.

ou

Cuisse de canard confite
tombé de chou-rouge, sauce crémée au Porto 27.

ou

Mignon de bœuf
pomme poire farcie au fromage, sauce cinq poivres et cognac 32.

ou

Duo de pétoncles et ris d'agneau
polenta aux herbes, jus de viande 33.

ou

Pâtes aux ris de veau
sauté de champignons, jus perlé à la truffe 36.

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