

MENU MIDI

Mercredi le 16 mai 2018

Crémeuse Maraichère

réduction balsamique, ciboulette fraîche

ou

Galantine de Caille aux petits légumes

espuma à la moutarde et rémoulade de céleri-rave

ou

Terrine de poisson

saumon fumé, doré, oeuf de caille, sauce aigrette, fenouil et concombre *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 Zacharie Cloutier

salade verte du marché 18.

ou

Pavé Saumon

ragout d'orge, vinaigrette aux arômes Boréales 25.

ou

Longe de veau farcie

en feuilles de chou, étuvée de pommes de terres, courge et patate douce, sauce au Porto 27.

ou

Bavette de bœuf

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

ou

Duo de Pétoncle et crevette d'Argentine

polenta crémeuse aux herbes, sauce aux crustacés 33.

ou

Joue de bison

tombée de champignons, purée de pommes de terre, jus de braisage 36.

ou

Gigue de cerf rouge

poêlé de topinambours, sauce aux arômes Boréales 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