

MENU MIDI

Mercredi le 13 juin 2018

Crémeuse de Chou-fleur

beurre de noisette

ou

Rémoulade de céleri-rave et noix de pin

agneau fumé, vinaigrette dissociée à la lie de vin rouge

ou

Saumon mariné à l'érable

aronia confit & salsifis en trois temps *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 de terroir

salade verte du marché 18.

ou

Pavé de merlin orange

ragout d'orge, tomates concassées, vinaigrette à la lie de vin rouge 25.

ou

Pithiviers de faisan

salade d'été, jus de cuisson 27.

ou

Mignon de porc

farci aux champignons, parmesan et huile de truffe, jus au romarin 27.

ou

Bavette de bœuf

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

ou

Duo de pétoncles et ris d'agneaux

polenta crémeuse au mascarpone, jus naturel 33.

ou

Contre-filet de veau

purée au deux pommes de terres et aux herbes, sauce Porto 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