

MENU MIDI

Mercredi le 11 juillet 2018

Potage Du Barry

réduction de vinaigre balsamique

ou

Brandade de maquereau

œuf mollet frit, purée d'ail confite

ou

Épaule de bœuf fumée au Bourbon

Vinaigrette au cerfeuil, purée de choux fleur grillé *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 du terroir

salade verte du marché 18.

ou

Pavé de saumon

risotto d'orge perlé aux petits légumes, sauce vierge 25.

ou

Dodine de caille farcie au foie gras

tombée de champignons, jus à l'estragon 27.

ou

Filet de lapin

duxelles de champignons en pâte à Brick, purée de patate douce, jus au romarin 27.

ou

Suprême de volaille

étuvé de pomme de terre et courge, sauce Porto 27.

ou

Bavette de boeuf

gratin de légumes, sauce cinq poivres et cognac 29.

ou

Duo de pétoncles et crevettes

purée de choux-fleur, sauce homardine 33.

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