

# MENU MIDI

Vendredi le 10 août 2018

**Crémeuse maraichère**

ciboulette fraîche

**ou**

**Salade de lentilles du Puy**

agneau fumé, vinaigrette tomates séchées

**ou**

**Tataki de saumon au miel, ail et gingembre**

pêches grillées, nouilles Soba à la coriandre *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**

salade verte du marché 18.

**ou**

**Omble chevalier**

ragoût d'orge, sauce crustacés 25.

**ou**

**Cuisse de canard confite**

mijoté de lentilles, sauce au poivre vert 27.

**ou**

**Parmentier de lapin**

gratiné au Zacharie Cloutier, purée de patate douce 27.

**ou**

**Mignon de porc farci au parmesan**

purée de pomme de terre à ciboulette, jus corsé 29.

**ou**

**Bavette de boeuf**

poêlée de topinambour, jus à la sauge 29.

**ou**

**Pétoncles et crevettes d'Argentine**

purée de panais, sauce coco-curry 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