

MENU MIDI

Vendredi 14 septembre 2018

Crémeuse maraichère

ciboulette fraîche, vinaigre balsamique

ou

Saucisson de pintade confit

remoulade de céleri-rave, vinaigrette à la lie de vin rouge

ou

Saumon mariné

huile verte, caviar, crème de moutarde et verdurette *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

Filet d'omble de l'Arctique

riz pilaf, sauce crustacée 25.

ou

Cuisse de canard confite

mijoté de lentilles, sauce au Minaki 27.

ou

Thon Albacore

polenta au Mascarpone, beurre blanc nori et citron 30.

ou

Onglet de boeuf

champignons, purée de pomme de terre, sauce poivre et Cognac 29.

ou

Bavette chevaline

gratin de légumes, sauce au bleu 30.

ou

Pétoncles des Iles de la Madeleine et crevettes de l'Argentine

purée de chou-fleur grillé, sauce vierge 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