

# MENU MIDI

Jeudi 11 octobre

**Crémeuse maraichère**

vinaigre balsamique

ou

**Rillettes de porc et purée d'abricot au thé**

pickle de légumes, vinaigrette à la lie de vin rouge

ou

**Saumon mariné érable et canneberge**

purée de courge musquée, chutney de petits fruits *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 au saumon fumé et fromage de chèvre**

salade verte du marché 18.

ou

**Omble de l'Arctique**

ragout d'orge, sauce vin blanc 25.

ou

**Cuisse de canard**

purée de patate douce, tombé de choux rouge, jus au cassis 27.

ou

**Longe de porc**

étuve de pomme de terre trois couleurs, jus au romarin 29.

ou

**Contre-filet de veau de lait**

terrines de pomme de terre au bacon, jus corsé 30.

ou

**Médaille de boeuf**

pomme de terre confites au gras de canard, sauce au Porto 31.

ou

**Pétoncles et crevettes**

polenta crémeuse, sauce crustacé 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 0 7 0