

# MENU MIDI

Vendredi le 21 Décembre

**Crémeuse de poireaux**  
réduction balsamique

ou

**Terrine de poisson**  
émulsion à l'orange, rémoulade

ou

**Déclinaison de champignons**

écume au thé de champignons, espuma à la truffe, ravioles de fromage à la crème *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 fromage du terroir**

salade verte du marché 18.

ou

**Omble de l'arctique**

ragout d'orge aux légumes, concassée de tomate, vinaigrette vierge 25.

ou

**Mignon de bœuf**

gratin de pomme de terre, sauce au porto 29.

ou

**Cuisse de canard confite**

étagé de légumes, jus naturel 27.

ou

**Joue de bison**

étagé de choucroute Alsacienne et pomme de terre, jus de braisage 33.

ou

**Duo de pétoncle et crevette de l'Argentine**

purée de chou-fleur grillé, sauce au vin blanc 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