

MENU MIDI

Mercredi 10 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

Suprême de pintade

purée de patate douce, jus au romarin 27.

ou

Longe de porc

étuve de pomme de terre trois couleurs, jus naturel 29.

ou

Dodine de caille

aux champignons, tombé de choux rouge, jus corsé 30.

ou

Médailon de boeuf

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

ou

Pétoncles

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