

MENU MIDI

Jeudi 7 février 2019

Crème d'asperges

ciboulette et réduction balsamique

ou

Terrine de gibiers

confiture de groseilles, vinaigrette dissociée

ou

Sablé romarin et parmesan

crèmeux de courge musquée, salade de crevette nordique, crabe des neiges frit *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

Baluchon de saumon aux moules

ragout d'orge aux petits légumes, sauce au vin blanc 25.

ou

Duo de sanglier, flanc et carré

poêlée de pomme de terre banane, sauce au romarin 29.

ou

Dodeline de caille en croute au foie gras

étuvé de chou de Savoie, sauce à l'estragon 27.

ou

Cuisse de pintade farcie

ragout de pomme de terre et poireaux, jus corsé 27.

ou

Contre filet de veau de lait

étage de légumes, sauce au bleu du Mont 35.

ou

Cassolette de crevettes

riz pilaf, concassé de tomate, 30.

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