

# MENU MIDI

Jeudi le 14 Mars 2019

## Crémeuse maraichère

vinaigre balsamique, ciboulette fraîche

ou

## Terrine de gibier

purée d'abricot, julienne de carottes et céleris

ou

## Crêpe de sarrasin

foie gras et duxelles de champignons, chips de jambon de Parme *extra 11.*

ou

## Terrine de foie gras

pain brioché, variation de fruits texturés *extra 11.*

*Délicieux avec un verre de Côteaux du Layon 2015, Domaine de la Bergerie 10. (2oz)*

\*\*\*

## Omelette au saumon fumé et fromage de chèvre

salade verte du marché 18.

ou

## Pavé de morue

riz pilaf aux petits pois, sauce vierge 25.

ou

## Duo de bœuf

poêlé de pommes de terres bleues au foie gras, sauce porto 27.

ou

## Cuisse de canard confite

cromesquis, jus corsé 27.

ou

## Blanquette de veau

purée de pomme de terre à l'huile de truffes 27.

ou

## Duo thon et crevettes

palais de courge butternut, sauce vin blanc 35.

ou

## Joue de bison

purée de patate douce, jus de braisage. 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