

# MENU MIDI

## **Crémeuse maraichère**

vinaigre balsamique, ciboulette fraîche

**ou**

## **Terrine de gibier au foie gras**

rémolade de céleri-rave, purée d'abricot

**ou**

## **Truite de mer marinée**

sureau et érable, aspic de crevette *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 aux pointes d'asperges et fromage du terroir**

salade verte du marché 18.

**ou**

## **Omble de l'arctique**

ragout d'orge, sauce vierge 25.

**ou**

## **Duo de boeuf**

braisé et confit, sauce poivres et cognac, crosques de pomme de terre douce 33.

**ou**

## **Gigot d'agneau du Québec**

cuit a basse température, terrine de pomme de terre au bacon, jus au thym et a l'ail noir 30.

**ou**

## **Cuisse de canard confite**

tombée de choux de Savoie au bacon, jus naturel 27.

**ou**

## **Pétoncles et flanc de porc**

polenta crémeuse au mascarpone, jus de viande 36.

**ou**

## **Homard façon Thermidor**

asperges vertes, riz safranée aux poivrons, jus corallée pimenté 50

**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