

MENU MIDI

Crémeuse Maraichère

vinaigre balsamique

ou

Carpaccio de lotte fumé et tartare de saumon

crème à la menthe sauvage

ou

Carpaccio de cerf

vinaigrette à la fraise, betterave et 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 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 aux petits légumes, sauce aux crustacées 25.

ou

Porcelet cuit à basse température

étuvé de cèleri rave, jus à la sauge 27.

ou

Parmentier de canard gratiné au Comtomme

Carpaccio de courge butternut, jus naturel 29.

ou

Duo de pétoncles et crevettes

polenta crémeuse au Mascarpone, sauce au vin blanc 36.

ou

Mignon de bœuf et tartelette de boudin

pommes de terre confites, jus corsé 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