

MENU MIDI

Potage fréneuse

crème fleurette au miel de cameline

ou

Rillettes de porc

pickles de légumes et brioche

ou

Rosace de pomme de terre

œuf mollet croustillant sur crêpe de panais et saumon fumé **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

Pavé de Mahi-mahi en croute de pavot et cameline

quinoa au maïs et tomates, émulsion aux poivrons 26.

ou

Cuisse de canette farcie aux champignons et estragon

orzo aux légumes et chorizo, jus de viande légèrement crémé 28.

ou

Duo de pétoncles et crevettes tigrées

purée de topinambour, sauce vin blanc 33.

ou

Tagliatelle au ris de veau

champignons sauvages parfumés à l'huile de truffe 36.

ou

Cannelloni de bœuf braisé

légumes de saison, sauce au bleu 29.

ou

Joue de bison

étuvée de pommes de terre et patates douces, champignons, 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