

# MENU MIDI

## **Crémeuse maraichère**

réduction balsamique et ciboulette fraîche

**ou**

## **Pyramide de salmonidés**

mousse de fromage, croustillant de riz et émulsion de sapin

**ou**

## **Tataki de thon de la Gaspésie**

Purée d'algues, émulsion de caméline et persil marin **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 fromage et jambon de Parme**

salade verte du marché 18.

**ou**

## **Pavé de mahi-mahi**

polenta crémeuse au mascarpone, sauce aux crustacés 29.

**ou**

## **Mignon de porc aux champignons**

riz sauvage, légumes racines d'automne, sauce à la moutarde de Meaux 27.

**ou**

## **Pétoncles et flanc de porc**

étuvé de patate douce, poireaux et céleri-rave, jus de viande 36.

**ou**

## **Cuisse de canard confite**

étuvée de choux de Savoie, purée de topinambour, jus corsé 28.

**ou**

## **Sauté de bœuf**

purée de pommes de terre douces, sauce poivres et cognac 33.

**ou**

## **Bavette de veau**

paillason de pommes de terre aux lardons et poireaux, sauce Bordelaise 38.

**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