

# *Menu Saint-Jeantais*

## *40 €*

### *Entrées*

Velouté de topinambour , foie gras poêlé et brioche feuilletée

Ou

Gravlax de Cabillaud de ligne et guacamole

Ou

Saint Jacques snackées, fondue de poireaux au gingembre  
jus de homard

Ou

Foie gras fait maison (Supplément 4€), chutney pommeet abricot

### *Plats*

Escalope de Maigre de petits bateaux rôtie sur la peau,  
jus d'arêtes de Turbot

Ou

Magret de canard rôti, jus à l'orange

Ou

Onglet de boeuf poêlé, jus à la bordelaise

Ou

Poêlée de ris d'agneau de pays, jus au romarin

Ou

Tournedos poêlé race parthenaise, beurre de foie gras (+10 €)

### *Desserts*

Plateau de fromages

Ou

Coulant au chocolat, glace vanille

Ou

Baba au Rhum et chantilly

Ou

Orange sanguine farcie de crème brûlée