



MENU SAINT ÉTIENNE

- **Terrine de foie gras, pommes et oignons confits**
- **Salade gourmande Terre Mer – Foie gras saumon fumé péquillos**
- **Brochette de St Jacques sauce crème acidulée**
- **Escalope de ris de veau sauce madère champignons**
- **Magret de canard sauce cassis**
- **Filet de bœuf aux morilles**
- **Lotte rôtie crème bacon**
- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Brochette de fruits caramélisés**
- **Crème brûlée**
- **Profiteroles au chocolat**
- **Tarte aux fruits**

Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et légumes de saison.

Formules :

- *Menu complet : 32€*
- *Entrée + Plat : 28€*
- *Plat + Dessert : 28€*
- *Entrée + Dessert : 24€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.

Bon appétit !



MENU JEANNE

- **Salade de gésiers de volaille confits** (*tomate, magret fumé, noix*)
- **Brick aux deux chèvres au miel**
- **Tartare de truite fumée au gingembre et tomate marinée**
- **Truite d'Obazine meunière ou aux amandes**
- **Cuisse de canard confite**
- **Faux filet sauce marchand de vin**
- **Suprême de pintade poché à la tapenade**
- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Salade de fruits frais marinés**
- **Pain perdu cannelle et boule de glace**
- **Panna cotta aux fruits rouges**
- **Clafoutis aux abricots**

Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et légumes de saison.

Formules :

- *Menu complet : 25€*
- *Entrée + Plat : 22€*
- *Plat + Dessert : 22€*
- *Entrée + Dessert : 20€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.