



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

**Vendredi 24 janvier au lundi 3 février inclus**

de 12h00 à 14h30 uniquement

Découvrez sur [www.st-endreol.com](http://www.st-endreol.com) chaque mardi notre nouvelle suggestion

Une entrée & un plat OU un plat & un dessert (hors boissons)	29 €
Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)	36 €

### ENTREE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques en marinade et zestes de citron vert,  
tartare d'avocat et crème de wasabi

*Carpaccio of kernel of scallops marinated in lime zests, avocado and wasabi*

### OU

Velouté de butternut, œuf cocotte, lard grillé  
et copeaux de foie gras de canard mi cuit

*Velvety gourd soup, coddled egg, grilled ham and chips of foie gras*

### PLAT

Filet de daurade poêlé, sauce vin blanc safranée et fruits de mer,  
crème de polenta et râpé de courgettes

*Pan-sautéed fillet of gilt-head bream,*

*Polenta, grated courgettes and saffron flavoured white wine sauce with seafoods*

### OU

Pièce de bœuf dans le rumsteck, sauce de poivre vert,  
pommes fondantes et pousses d'épinards

*Rump steak, potatoes, baby spinach leaves and green peppercorn sauce*

### DESSERT

Tarte à la poire pochée au romarin en Bourdaloue,  
coulis de chocolat pur caraïbes et boule de glace

*Poached pear tart in vanilla flavoured frangipane cream and rosemary,*

*Dark chocolate sauce and ice cream*

### AU COEUR DES VIGNOBLES

Verre de vin (12 cl.) : blanc, rosé & rouge : 6 €

Verre de Chardonnay (12 cl.) vin blanc sec : 7 €

Verre de Muscat (12 cl.) vin doux naturel : 8 €

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé*

Tarifs nets TTC - Service compris