



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Lundi 30 décembre au dimanche 5 janvier inclus

de 12h00 à 14h30 uniquement

Découvrez sur www.st-endreol.com chaque mardi notre nouvelle suggestion

Une entrée & un plat OU un plat & un dessert (hors boissons)	32 €
Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)	40 €

ENTREE

Escalope de foie gras de canard poêlé,
tranche de brioche en pain perdu, compotée de fruits exotique, sauce balsamique
*Escalope of pan-sautéed duck foie gras on a slice of French toast,
Stewed exotic fruits and balsamic*

OU

Noix de Saint-Jacques en habit de lard fumé,
fondue d'endives à l'estragon et sauce de vin rouge de Provence
Scallops wrapped in bacon, slow-simmered chicory with tarragon and red Provencal wine sauce

PLAT

Filet de dorade poêlée, sauce au vin blanc de Provence,
mini tomates de couleurs et ciboulette, crème de polenta et julienne de légumes
*Pan-sautéed fillet of gilt-head bream, white Provencal wine sauce,
Cherry tomatoes with chive, polenta and thinly-sliced vegetables*

OU

Magret de canard en farce de duxelles de champignons,
poêlée de pommes de terre aux cèpes et sauce trompettes-de-la-mort
*Duck breast fillet stuffed with chopped mushrooms and shallots,
Pan-sautéed potatoes with mushrooms and wild mushroom sauce*

DESSERT

Moelleux chaud de chocolat au cœur blanc, crème pistache et glace vanille
Warm soft chocolate cake with white chocolate insert, pistachio cream and vanilla 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