



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 18 au lundi 24 février 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)	29 €
Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)	36 €

ENTREE

Feuilleté croustillant de champignons de Paris
farcis aux escargots de Bourgogne et son beurre persillé, crème de champignons
Paris mushroom puff stuffed with Burgundy snails and its marbled butter, cream of mushrooms

OU

Croustillant de crottin de chèvre aux pommes et poires poêlées au miel,
mesclun aux pignons, tomates grappes et jambon sec italien
*Crispy fresh goat's cheese with apples and pears poached with honey,
Mixed salad leaves with pine nuts, bunch tomatoes and Italian dry ham*

PLAT

Onglet de bœuf, sauce d'échalotes au miel et rosé de Provence,
grosses frites et quelques légumes grillés
*Hanger steak, shallots sauce with honey and Provencal rosé wine,
Large fries and some grilled vegetables*

OU

Pavé de maigre de méditerranée, pétales d'ail et amandes,
crème de polenta, fondue de poireaux et sauce brune à l'orange
*Thick Mediterranean meagre steak, garlic petals and almonds,
Polenta cream, leek fondue and orange brown sauce*

DESSERT

Cannelé maison au rhum servi tiède, chantilly et glace Malaga, mandarine poêlée au miel
*Homemade Cannelé with rum served warm,
Sweetened whipped cream, ice cream Malaga and Mandarin fried with honey*

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