



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 25 février au lundi 3 mars 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

Velouté parmentier (poireaux & pommes de terre),
croûtons, julienne de lard grillé et un œuf poché

Velvety leek & potato soup, croutons, thinly-sliced grilled bacon and a poached egg

OU

Tartelette de chèvre et épinards servie tiède sur son mesclun, vinaigrette au miel
Goat and spinach tartelette served warm, mixed salad leaves and honey vinaigrette

PLAT

Suprême de volaille rôtie et sauce trompettes-de-la-mort,
écrasée de pommes de terre à l'ancienne et garniture cocotte

*Roasted chicken breast fillet, wild mushroom sauce,
Mashed potatoes and vegetable casserole*

OU

Carpaccio chaud de saumon, crème de truffes,
risotto de lentilles, navets glacés et tempura d'oignons

*Hot salmon carpaccio, truffle cream,
Lentil risotto, glazed turnips and onion tempura*

DESSERT

Eclair au craquelin, mousse pralinée et framboises fraîches,
crèmeux chocolat pur caraïbes et coulis de fruits rouges

*Eclair with a fine mousse flavoured with praline and fresh raspberries
Tip of creamy pure Caribbean chocolate and red fruit coulis*

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