



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

**Mardi 12 au lundi 18 novembre 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)	28 €
Une entrée, un plat & un dessert (hors boissons)	35 €

### ENTREE

Crème velouté Saint germain, croûtons et copeaux de foie gras de canard mi cuit, chantilly salée, torsade au fromage

*Velvety split peas soup with chips of foie gras, salted whipped cream and croutons*

### OU

Salade tiède de blanc de seiches au chorizo en persillade, lit de mesclun, tomates grappes et chips de chorizo

*Warm salad with cuttlefish, chorizo and parsley,*

*Mixed salad leaves with cherry tomatoes and chips of chorizo*

### PLAT

Pièce de quasi de veau cuit en basse température, endives braisées, pommes grenailles et cèpes persillés, sauce brune aux champignons

*Piece of rump of veal, braised endive, potatoes with mushrooms and wild mushroom sauce*

### OU

Sur l'idée d'une blanquette de la mer, lotte, saint jacques et farandoles de fruits de mer et poissons, petits légumes glacés et timbale de riz basmati

*Seafood blanquette, monkfish, scallops and seafood and fish farandoles, glazed vegetables and basmati rice timbale*

### DESSERT

Entremet à la châtaigne, son biscuit croustillant au chocolat praliné, glaçage caramel beurre salé, crème anglaise

*Chestnut cake with crispy chocolate praline biscuit, salted butter caramel glaze, custard*

### 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