



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 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