



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

**Mardi 4 au lundi 10 février inclus**

de 12h00 à 14h30 uniquement

Découvrez sur [www.st-andreol.com](http://www.st-andreol.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 de Saint-Jacques, moules et julienne de légumes, sauce vin blanc safranée

*Scallops, mussels and vegetables in a puff pastry,*

*Saffron-flavoured white wine sauce*

### OU

Crème velouté de champignons des bois,  
quenelles de blanc de volaille au parfum de truffes mélando aestivum  
*Velvety mushroom soup with a chicken breast quenelle flavoured with truffle*

### PLAT

Médailon de quasi de veau rôti, sauce crème morillée,  
compotée de chou aux petits légumes et pommes paillassons  
*Medallion of rump of veal, mushroom cream sauce,*  
*Stewed cabbage with vegetables and pan-sautéed potatoes with onions*

### OU

Pavé de merlu rôti, crème de poivrons et oignons au chorizo,  
risotto safrané avec copeaux de parmesan et julienne de courgettes  
*Roast thick hake steak, sweet pepper and onion sauce with chorizo,*  
*Saffron-flavoured risotto with parmesan and courgettes*

### DESSERT

Crêpes garnies à la banane, sauce caramel beurre salé,  
rafraîchi glace vanille et chantilly  
*Crepes with banana and butterscotch, vanilla ice cream and whipped 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