



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

Mardi 15 au lundi 21 octobre 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 veloutée de champignons, quenelle de volaille parfumée à la truffe,  
Chantilly salée et torsade de feuilletage

*Velvety mushroom soup, poultry quenelle truffle flavoured and salted whipped cream*

OU

Aumonière de crottin de chèvre chaud et confiture d'oignons au miel  
et vin de Provence, mesclun aux pignons, tomates, jambon et parmesan

*Fresh's goat cheese with onion preserve honey and wine served in a beggar's purse,*

*Mixed salad leaves with tomato, ham, pine kernels and Parmesan cheese*

### PLAT

Filet de daurade poêlé, crème de vin blanc,  
Pommes de terre grenailles rissolées et petits légumes à la provençale

*Pan-sautéed fillet of gilt-head bream, white wine sauce,*

*Sautéed potatoes and Provençal-style vegetables*

OU

Rosace de magret de canard rôti, sauce sucrée/salée aux raisins,

Mirepoix de pommes de terre et pommes golden en persillade

*Roast duck breast fillet, sweet and salt sauce with raisins,*

*A medley of vegetables and potatoes, apples with parsley*

### DESSERT

Financier aux poires pochées au romarin, Coulis de chocolat noir et sorbet poire

*Small sponge cake biscuit cake with poached pear with rosemary,*

*Dark chocolate sauce and pear sorbet*

### 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