



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 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