



# Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

## MENU DE LA SEMAINE

**Mardi 4 au lundi 10 mars 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

Crème velouté Saint-Germain (pois cassés), léger parfum cumin,  
copeaux de foie gras de canard mi cuit et croûtons au beurre

*Velvety split pea cream, light cumin fragrance, duck foie gras chips and butter croutons*

### OU

Assiette aux saveurs italiennes :

légumes grillés, tomates séchées, charcuterie, fromages et quelques olives

*Plate of Italian flavours : grilled vegetables, dried tomatoes, cured meats, cheeses and some olives*

### PLAT

Pavé de cabillaud en croûte de fruits secs, sauce crème de bisque,  
risotto blanc de parmesan et julienne de courgettes à l'huile d'olive

*Cod topped with a dried fruit crust, shellfish cream sauce,  
White parmesan risotto and julienne of courgettes in olive oil*

### OU

Côte et croustillant de gigot d'agneau rôti à l'estragon,

haricots blancs à la crème d'ail et lard fumé, tagliatelles de carottes confites et pousses d'épinards

*Rib and crispy lamb leg roasted with tarragon,*

*White beans with garlic cream and smoked bacon, carrot preserves and spinach sprouts*

### DESSERT

Allumette de tendre quatre quarts aux zestes citron feuille,  
éclats de meringues, coulis de citron et sorbet

*Soft four quarter cake with lemon zests, pieces of meringue, lemon coulis and 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