



Les Bistronomies du Chef

CHEF DES CUISINES : M. MARC WYNEN

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 23 au lundi 29 avril 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

Tartinette du Saint Endréol

(Mozzarella, lard grillé, tomate fraîche, roquette et basilic en verdure)

Toasted bread with mozzarella, grilled ham, tomato and rocket salad

OU

Carpaccio de bœuf marinade mimosa (œuf dur concassé et herbes fraîches),
copeaux de truffes aestivum et parmesan

*Beef carpaccio marinated with coarsely chopped boiled egg
and chips of truffle and parmesan*

PLAT

Parillada de poissons, risotto à l'encre de seiche, quelques légumes grillés,
sauce de vin blanc safranée

*Grilled fishes marinated in olive oil, risotto, grilled vegetables,
saffron-flavoured white wine sauce*

OU

Suprême de volaille poêlé à l'ail, sauce morillée,
écrasé de pommes de terre et râpé de courgettes

*Pan-sautéed filleted breast of poultry with garlic, wild mushroom sauce,
mashed potatoes and grated courgettes*

DESSERT

Tartelette de fraises fraîches et mousseline à la vanille de Madagascar,
Coulis et sorbet fraise

Strawberry tartlet with a fine vanilla mousse, strawberry 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