

MENU DE LA SEMAINE

Mardi 26 au samedi 30 mars 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

Œuf mollet façon « meurette » à la provençale (vin rouge, lardons et oignons) et poêlée d'artichauts en persillade

Soft-boiled egg in red wine sauce with bacon, onions and mushrooms, Pan-sautéed artichokes with parsley and garlic

OU

Carpaccio de bœuf au concassé de noisettes torréfiées, marinade à la truffes Aestivum et salade croquante de crudités Thinly-sliced beef carpaccio with crushed hazelnuts and truffle marinade, raw vegetables salad

PLAT

Rouget grondin et mousseline de saumon frais et fumé,
Polenta au parmesan, mini tomates et asperges poêlées,
Beurre noisette citronné aux amandes effilées
Red gurnard with a fine salmon mousse,
Polenta with parmesan, cherry tomatoes, asparagus and lemon-flavoured butter

OU

Pièce de gigot d'agneau de Pâques en croustillant à l'estragon, Trône dauphinois et champignons, carottes confites et sauce brune Piece of leg of lamb in a tarragon crust, brown sauce, Oven-baked creamed potatoes with mushrooms and carrot preserve

DESSERT

Mousse chocolat blanc, insert exotique, robe croquante chocolat Et brunoise de mangue à la vanille

Fine white chocolate mousse coated with chocolate and diced mango with vanilla

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