



MENU SAINT ÉTIENNE

- **Terrine de foie gras, pommes et oignons confits**
- **Ballotin de truite fumée farci au fromage de chèvre et agrumes**
- **Brochette de St Jacques sauce crème acidulée**

- **Escalope de ris de veau aux cèpes**
- **Magret de canard sauce cassis**
- **Filet de bœuf aux girolles**
- **Roulé de filet de Bar à la bisque de langoustine**

- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Tiramisù**
- **Crème brûlée**
- **Profiteroles au chocolat**
- **Glaces, sorbet**

Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et légumes de saison.

Formules :

- *Menu complet : 32€*
- *Entrée + Plat : 28€*
- *Plat + Dessert : 28€*
- *Entrée + Dessert : 24€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.

Bon appétit !



MENU JEANNE

- **Salade de gésiers de volaille confits** (*tomate, magret fumé, noix*)
- **Corolle de chèvre au pistou**
- **Terrine de joue de bœuf aux petits légumes**

- **Truite d'Obazine meunière ou aux amandes**
- **Cuisse de canard confite**
- **Bavette émincée sauce bourguignonne**
- **Jarret de porc à la sauge**

- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Salade de fruits frais marinés**
- **Pain perdu cannelle et boule de glace**
- **Glaces, sorbets**

Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et légumes de saison.

Formules :

- *Menu complet : 25€*
- *Entrée + Plat : 22€*
- *Plat + Dessert : 22€*
- *Entrée + Dessert : 20€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.

Bon appétit !