



# MENU SAINT ÉTIENNE

- **Foie gras du Chef, pommes et oignons confits**
- **Salade gourmande Terre - Mer (gambas poêlées, saumon fumé, foie gras poêlé)**
- **Brochette de St Jacques sauce crème safranée**
- **Escalope de ris de veau à l'orange**
- **Magret de canard sauce cassis**
- **Filet de bœuf sauce madère et champignons**
- **Roulé de filet de sole farci au crabe sauce crustacés**
- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Crème brûlée**
- **Profiteroles au chocolat**
- **Pain perdu vanille et sa boule de glace framboise**

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

## Formules :

- *Menu complet : 33€*
- *Entrée + Plat : 29€*
- *Plat + Dessert : 29€*
- *Entrée + Dessert : 25€*
- *Plat : 18€*
- *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*)
- **Roulade de truite fumée au chèvre frais aux épices**
- **Crépine de pied de porc façon Meurette**
  
- **Truite d'Obazine meunière ou aux amandes**
- **Dos de cabillaud rôti sauce citronnée**
- **Faux filet aux deux poivres**
- **Ballotin de canard farci poché nappé de jus de viande**
  
- **Soufflé glacé aux noix** (*spécialité maison*)
- **Flognarde aux poires**
- **Fondant au chocolat sauce vanille**
- **Glaces, sorbets**

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

### Formules :

- *Menu complet : 26€*
- *Entrée + Plat : 23€*
- *Plat + Dessert : 23€*
- *Entrée + Dessert : 21€*
- *Plat : 15€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.

**Bon appétit !**