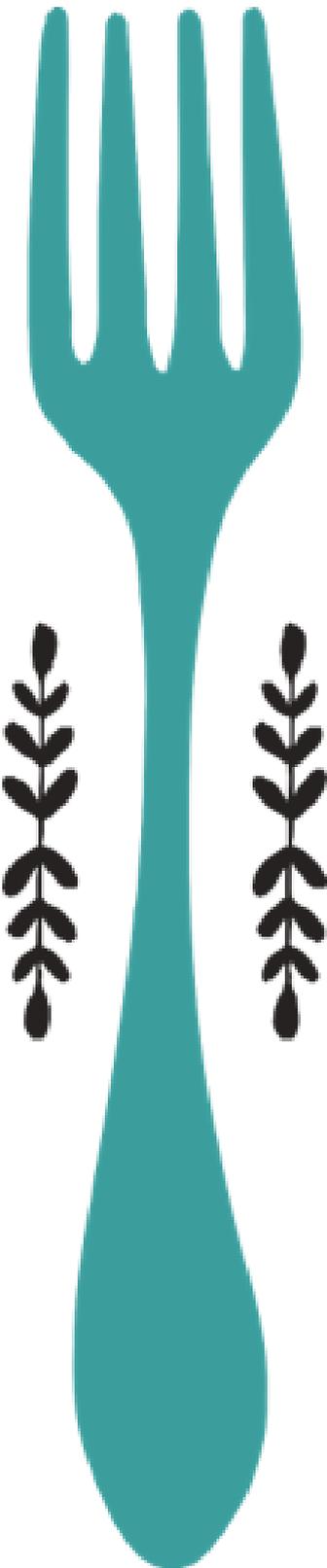


MENU SAINT ETIENNE

- 
- 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 foie gras
- Dorade royale entière poêlée sauce herbes fraîche

.....

- Soufflé glacé aux noix (*spécialité maison*)
- Tiramisù
- Profiteroles au chocolat
- Salade de fruits "Maison"

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

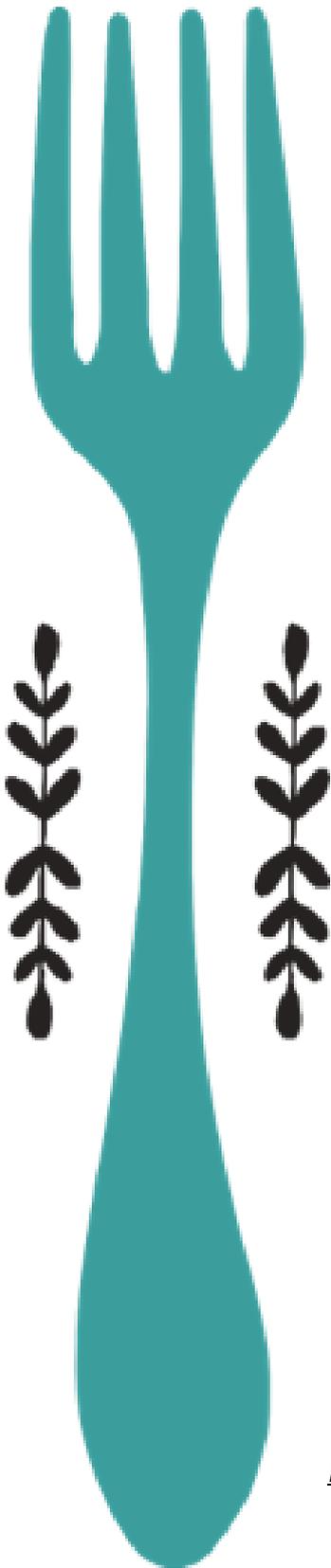
Formules :

- 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*)
- Gravlax de truite et agrumes
- Tartare de cabillaud et tomates marinées

.....

- Truite d'Obazine meunière ou aux amandes
- Filet de bar sauce vanille
- Ballotin de canard farci poché nappé de jus de viande
- Mignon de veau sauce chèvre

.....

- Soufflé glacé aux noix (*spécialité maison*)
- Clafoutis aux fruits de saison
- Fondant au chocolat sauce vanille
- Glaces, sorbets

Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et de 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 !