



# MENU SAINT ÉTIENNE

- **Terrine de foie gras, pommes et oignons confits**
- **Croustade de ris de veau forestière**
- **Timbale de St Jacques sauce champagne**
  
- **Côte de veau à la moutarde violette du pays de Brive**
- **Magret de canard à l'orange**
- **Sandre au beurre blanc**
- **Filet de bœuf aux deux poivres**
  
- **Soufflé glacé aux noix** *(spécialité maison)*
- **Fondant au chocolat**
- **Crème brûlée**
- **Profiteroles au chocolat**
- **Glaces, sorbets**

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

## Formules :

- *Menu complet : 30€*
- *Entrée + Plat : 24€*
- *Plat + Dessert : 22€*
- *Entrée + Dessert : 19€*
- *Supplément fromage : 5€*

Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.



# MENU JEANNE

- **Salade de gésiers de volaille confits** *(tomate, magret fumé, noix)*
- **Corolle de chèvre, miel et balsamique**
- **Gambas flambées**
  
- **Truite d'Obazine meunière ou aux amandes**
- **Cuisse de canard confite**
- **Pavé de bœuf à la bordelaise**
  
- **Soufflé glacé aux noix** *(spécialité maison)*
- **Fondant au chocolat**
- **Crème brûlée**
- **Profiteroles**
- **Glaces, sorbets**

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

## *Formules :*

- *Menu complet : 23€*
- *Entrée + Plat : 19€*
- *Plat + Dessert : 18€*
- *Entrée + Dessert : 16€*
- *Supplément fromage : 5€*

*Le restaurant Le Saint Etienne vous remercie de votre confiance.*

**Bon appétit !**