



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

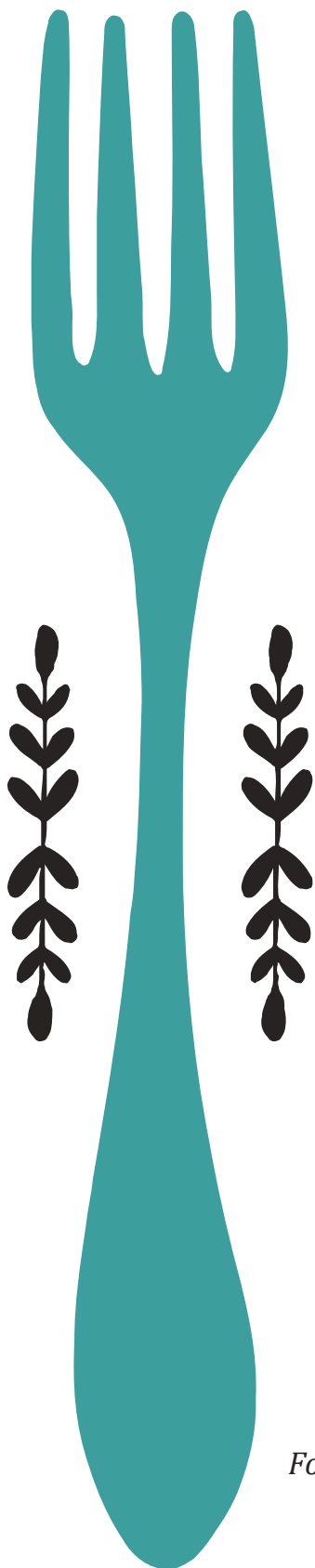
Tous nos plats sont accompagnés d'une façon de pommes de terre et légumes de saison.

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 !