

# Menu St Etienne



Avec accord mets et vins (un verre différent avec chaque plat) et le café

Apéritif Pousse rapière + mise en bouche

## Entrée

Foie gras mi-cuit, confiture d'oignon, pain aux raisins/aux noix (Suplt 4€)  
ou  
Tartare de daurade, crème de citron confit, cracker aux graines, gel de framboises  
ou  
Céleri rémoulade à la truffe, betterave et œuf de caille

## Plat

Suprême de pintade, pomme de terre et crème de patate douce  
ou  
Filet de cabillaud, crème de navet asperge, asperge rôtie et sauce hollandaise  
ou  
Risotto aux petits légumes de saison  
ou  
Cassoulet à l'ancienne

## Dessert

Opéra et sa réduction de café citron  
ou  
Crème Brulée à la fève de Tonka  
ou  
Poire pochée au vin rouge farcie au crémeux chocolat 63 %, terre de chocolat noire et crème montée  
à la vanille

Tous nos produits sont fabriqués maison, y compris les sauces et accompagnements

# Menu St Etienne



With food and wine pairing (a different glass with each dish) and coffee

Aperitif Rapier Push + Appetizer

## Starter

Semi-cooked foie gras, onion jam, raisin/walnut bread (Additional €4)

Or

Sea bream tartare, candied lemon cream, seed cracker, raspberry gel

Or

Celery remoulade with truffle, beetroot and quail egg

## Main course

Guinea fowl supreme, potato and sweet potato cream

Or

Cod fillet, asparagus turnip cream, roasted asparagus and Hollandaise sauce

Or

Risotto with seasonal vegetables

Or

Old-fashioned cassoulet

## Dessert

Opera and its lemon coffee reduction

Or

Crème Brulée with Tonka Bean

Or

Pear poached in red wine stuffed with 63% chocolate cream, dark chocolate earth and vanilla whipped cream

All our products are homemade, including sauces and side dishes