



**LE SAINT-GEORGES**

**MENU DU JOUR A 19€**

(du lundi au vendredi)

Entrée du jour/Plat du jour/Dessert du jour sur l'ardoise

**MENU TERROIR 29 €**

Entrée/Plat/Dessert

Toast campagnard d'œuf Bio au jambon de cochon  
Soupe Thaï de la Baie du Mékong aux gambas et à la citronnelle  
Salade de gambas aux agrumes, avocat et pousses d'épinards  
\*\*\*\*\*

Truite de mer, épinards aux amandes, crème de gentiane  
Parmentier de bœuf aux épices douces et sa mini-brochette, salade verte  
Magret de canard, petits légumes glacés et persil frit, sauce miel-citron vert-gingembre  
\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat, cœur coulant Nutella, glace vanille et liqueur  
Tarte renversée des Demoiselles Tatin, glace caramel beurre salé et verre de Cidre

**MENU PREMIUM 39 €**

Entrée/Plat/Fromage/Dessert

Cassiolette d'escargots à la Bourguignonne et ses mouillettes  
Tataki de thon en croûte de graines, salade folle  
Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs, chutney et pain d'épices  
\*\*\*\*\*

Tournedos de thon rôti, Wok de légumes croquants à l'huile de sésame  
Agneau de 7 heures, carottes confites au beurre salé, sauce Raita  
Entrecôte de bœuf 300g env., accompagnée de copeaux de Fourme d'Ambert,  
oignons rouges et noix, frites maison et salade  
\*\*\*\*\*

Assiette de fromages d'Auvergne affinés  
\*\*\*\*\*

Pavlova aux fruits exotiques, sorbet et liqueur de mangue  
Café très gourmand à la fantaisie du pâtissier

*Prix nets service compris.*



Association Française des Maîtres Restaurateurs

*Cuisine entièrement  
faite maison*

