

LE SAINT LOUP

2026

MENU

PETIT POIS D'ANTHONY

Rafraichis au sureau
Œuf de poule Bio

TOMATE D'ANTHONY

Farci aux écrevisses
Vinaigrette des carcasses

OMBLE CHEVALIER

Mousserons et amandes fraîches
Jus des arêtes

PIGEONNEAU DE PIERRE-EUDES

Filet cuit sur le coffre
Jus court

EPOISSES DE CHEZ BERTHAUT

Emulsion, myrtille
Pain d'épices

FRAISE

Emulsion verveine
Sorbet fromage blanc

MENU EN 4 SERVICES

55.-

MENU EN 5 SERVICES

72.-

MENU EN 6 SERVICES

90.-

Sélection de fromages frais et affinés de
Bourgogne - Franche-Comté

12.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.
Le menu choisi est élaboré pour l'ensemble des convives de votre table.

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets taxes et services compris en euros hors boissons*

ACCORD METS ET VINS

MODERNE ET ATYPIQUE

En jouant sur des accords d'harmonie et de contraste, découvrez quelques joyaux cachés des univers de la vinification, des vins d'ici et d'ailleurs aux appellations renommées, issus de terroirs riches et majeurs.

Vous retrouverez des accords classiques et subtils.

ACCORD EN 4 SERVICES

35.-

ACCORD EN 5 SERVICES

45.-

ACCORD EN 6 SERVICES

55.-

A LA CARTE

PETIT POIS D'ANTHONY 24.-
Rafrachis au sureau
Œuf de poule Bio

TOMATE D'ANTHONY 28.-
Farcie aux écrevisses
Vinaigrette des carcasses

OMBLE CHEVALIER 30.-
Mousserons et amandes fraîches
Jus des arêtes

PIGEONNEAU DE PIERRE-EUDES 35.-
Filet cuit sur le coffre
Jus court

Sélection de fromages frais
et affinés de 12.-
Bourgogne - Franche-Comte

FRAISE 20.-
Emulsion verveine
Sorbet fromage blanc

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.
Le menu choisi est élaboré pour l'ensemble des convives de votre table.

*Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France
Prix nets taxes et services compris en euros hors boissons*