

LE SAINT LOUP

CARTE n°4

Mars 2025

MENU

ASPERGE VERTE DE ROQUES-HAUTES
Cuite et crue, mimosa d'œuf fumé

MORILLES

Timbale de macaronis

TRUITE BIO DE CRISSENON

Etuvé, cresson et œufs de truite

CANETTE DES DOMBES

Aiguillettes rôties/glacées
Sauce à l'orange

CHOCOLAT NOIR 75% ORIGINE PAPOUASI

En texture, sorbet pamplemousse

MENU EN 4 SERVICES

50.-

MENU EN 5 SERVICES

70.-

Si vous le souhaitez, ajoutez un plat surprise à votre menu

MENU EN 6 SERVICES

85.-

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

À LA CARTE

ASPERGE VERTE DE ROQUES-HAUTES Cuite et crue, mimosa d'œuf fumé	24.-
MORILLES Timbale de macaronis	32.-
TRUITE BIO DE CRISSENON Etuvé, cresson et œufs de truite	28.-
CANETTE DES DOMBES Aiguillettes rôties/glacées Sauce à l'orange	35.-
Sélection de fromages frais et affinés de Bourgogne - Franche-Comté	12.-
CHOCOLAT NOIR 75% ORIGINE PAPOUASI En texture, sorbet pamplemousse	20.-

N'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou intolérances.

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

LE SAINT LOUP

MENU DU MARCHÉ

Laissez-vous guider par le chef qui, à travers ce menu vous fait découvrir une cuisine de marché et de produits frais qui évolue au gré des saisons.

Entré / plat / dessert 29.-

Entrée / plat 25.-

Plat / dessert 21.-

Plat 19.-

Lundi, jeudi et vendredi midi (hors jours fériés)

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