

# LE SAINT LOUP

## CARTE n°5

Mai 2025

---

### MENU

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

#### MORILLES

Timbale de macaronis  
Ecume d'ail des ours

#### TRUITE BIO DE CRISSENON

Etuvé, petit pois et mousserons

#### PIGEONNEAU DE PIERRE-EUDES QUINTART

Rôti sur le coffre, cuisse confite  
Jus perlé

#### RHUBARBE

Confite, sureau  
Sorbet fraise

---

#### 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.-

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 24.-  
Cuite et crue, mimosa d'œuf fumé

MORILLES 32.-  
Timbale de macaronis  
Ecume d'ail des ours

---

TRUITE BIO DE CRISSENON 28.-  
Etuvé, petit pois et mousserons

PIGEONNEAU DE PIERRE-EUDES QUINTART 35.-  
Rôti sur le coffre, cuisse confite  
Jus perlé

---

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

---

RHUBARBE 20.-  
Confite, sureau  
Sorbet fraise

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