

LE SAINT LOUP

2026

MENU

TOURTEAU DE CASIER
Citron caviar et chou-fleur

BAR DE LIGNE
Fenouil
Soupe de poissons

VOLAILLE DE BRESSE
Filet cuit au cours bouillon
Sauce poulette

EPOISSES DE CHEZ BERTHAUT
Emulsion, myrtille
Pain d'épices

CHOCOLAT GRAND CRU
Glace au géranium rosa
Vanille et noisettes

MENU EN 4 SERVICES
55.-

MENU EN 5 SERVICES
72.-

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.-

A LA CARTE

TOURTEAU DE CASIER	24.-
Citron caviar et chou-fleur	

BAR DE LIGNE	32.-
Fenouil	
Soupe de poissons	

VOLAILLE DE BRESSE	35.-
Filet cuit au cours bouillon	
Sauce poulette	

EPOISSES DE CHEZ BERTHAUT	12.-
Emulsion, myrtille	
Pain d'épices	

CHOCOLAT GRAND CRU	20.-
Glace au géranium rosa	
Vanille et noisettes	

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*