



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8

Menu 45^{ème} Anniversaire du Saint-Amour

Composé des plats phares qui ont fait la renommée de notre restaurant

Huître Umami

Sabayon champagne et caviar osciètre de la maison **Kaviari**

Foie gras de chez **Le Canard Goulu**

Terrine classique maison, gel d'argousier, fruits confits et pain brioché maison

Consommé de la mer

Crevette, pétoncle poêlé et morilles de **Chapeau les Bois** farcies au ris de veau

Granité

Pomme et calvados

Pigeonneau de la ferme **Turlo**

Fine farce de volaille, risotto de légume primeur
Cuisse croustillante, sauce périgourdine à la **Truffe des Appalaches**

Le cognac

Parfait glacé au cognac, chantilly praliné et coque au chocolat caramélisé

Mignardises

Toutes les micro-pousses proviennent de **la ferme Fines Herbes Par Daniel**

125.