



HOSTELLERIE
SAINTE - CÉCILE
HÔTEL - RESTAURANT

Menu 3 services 38 € (*sup 3€) (sup 7€)**

Menu 4 services 52 € (2 entrées, plat, dessert.) (*sup 3€) (sup 7€)**

Entrées

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre avec sa crème de raifort	25€
Terrine de foie gras d'oie au naturel servie avec son toast brioche*	26€
Terrine de canard aux poivres vert et son chutney du moment	19€
Noix de saint jacques aux champignons des bois**	23€
Salade Saint Cecile garnie de caille, magret de canard fumé, gésiers de volailles et sa Vinaigrette tiède de balsamique	20€

Plats

Magret de canard rôti au miel et sa sauce aux figes	31€
Suprême de pintadeau cuit à basse température aux chicons garniture du moment	24€
Le filet pur de bœuf traditionnel sauce béarnaise maison	31€
Levée de sandre sur peau réduction de Syrah, purée de carottes à l'orange	31€
Mignon de veau aux morilles et sa farandole de légumes	31€
Contre filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes (supplément menu)	38€
***Contre Filet de bœuf maturé 10 semaines (+-500 gr) pour 2 personnes	68€

Desserts

Tiramisu maison purée et marrons confits	11€
Crème Brulée à la Fève tonka	11€
Baba au Rhum garnie d'ananas avec sa glace caramel beurre salé	11€
Quetsches flambées à l'eau de vie et sa glace vanille	11€