

~ Menu Plaisir ~

Pressé de pigeon et foie gras de canard aux griottes
ou

Cassolette de la mer et sa sauce homardine
ou

Velouté de légumes de saison et ses petits croutons
~~~~~

Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné  
ou

Pièce du Boucher , Jus réduit au Foie gras et Romarin  
ou

Aiguillette de canard grillé , jus au thym frais  
~~~~~

Tarte tatin aux pommes et sa saveur glacé
ou

Le Café Gourmand du Saint-Jacques
ou

Salade de fruits de saison et sa devise
ou

Faisselle de Chèvre aux fruits rouges (Earl du petit Perche à Romilly)
ou

Assiette de fromages de nos régions et Mesclun aux Noix

Sélection du Sommelier

Alsace Pinot gris de tradition de chez Kuentz 2010 à 5,20 € le Verre
Côteaux du Vendomois rouge' les vignes de Pierre François' 2009 à 5,20 € le Verre
Brouilly' Château de Nerves' 2010 à 5,20 € le Verre

Coup de Cœur de l'équipe ' St-Jacques '

Bon appétit

~ Menu Plaisir ~

Pressé de pigeon et foie gras de canard aux griottes
ou

Cassolette de la mer et sa sauce homardine
ou

Velouté de légumes de saison et ses petits croutons
~~~~~

Dos de cabillaud à l'andouille de Guéméné  
ou

Pièce du Boucher , Jus réduit au Foie gras et Romarin  
ou

Aiguillette de canard grillé , jus au thym frais  
~~~~~

Tarte tatin aux pommes et sa saveur glacé
ou

Le Café Gourmand du Saint-Jacques
ou

Salade de fruits de saison et sa devise
ou

Faisselle de Chèvre aux fruits rouges (Earl du petit Perche à Romilly)
ou

Assiette de fromages de nos régions et Mesclun aux Noix

Sélection du Sommelier

Alsace Pinot gris de tradition de chez Kuentz 2010 à 5,20 € le Verre
Côteaux du Vendomois rouge' les vignes de Pierre François' 2009 à 5,20 € le Verre
Brouilly' Château de Nerves' 2010 à 5,20 € le Verre

Coup de Cœur de l'équipe ' St-Jacques '

Bon appétit