

RESTAURANT LE SAINT VINCENT

MENUS DU MOIS DE NOVEMBRE 2026

JEUDI 05 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 23 Euros

ENTRÉE : Le Saumon Fumé tranché en salle, Crème montée à l'aneth et blinis
PLAT : Ris de veau sautés aux champignons de saison, pommes Dauphine
DESSERT : Ananas Flambé façon Pina Colada

VENDREDI 06 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 20 euros

ENTRÉE : Feuilleté d'œuf brouillé à la portugaise
PLAT : Blanquette de volaille, riz Créole
DESSERT : Crème brûlée

LUNDI 09 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 20 euros

ENTRÉE : Croustade d'œuf brouillé à la dieppoise
PLAT : Sauté de veau Marengo, déclinaison de pommes de terre
DESSERT : Poire Belle-Hélène revisitée

JEUDI 12 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 20 euros

ENTRÉE : Œufs en Meurette
PLAT : Poulet sauté Vallée d'Auge, Pommes Pont-Neuf
DESSERT : Crêpes flambées

VENDREDI 13 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 20 euros

ENTRÉE : Quiche Lorraine
PLAT : Poulet sauté chasseur, pommes croquettes
DESSERT : Cœur coulant au chocolat, crème anglaise

LUNDI 16 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu : 20 euros

ENTRÉE : Assiette de charcuterie d'Auvergne et ses pickles
PLAT : Fricassée de volaille à l'ancienne, riz pilaf et légumes glacés
DESSERT : Tartelette aux myrtilles et son granité à la verveine

MARDI 17 NOVEMBRE 2026
Dîner: SERVICE COMPLET

ENTRÉE : Tartelette fine de rougets, fenouil confit et sauce vierge
PLAT : Magret de canard sauce au poivre vert, pommes croquette et légumes du moment
DESSERT : Banane Flambée, glace Vanille

VENDREDI 20 NOVEMBRE 2026
Menu Thématique / Choix Végétarien
Prix du menu :20 euros

ENTRÉE : Velouté Dubarry
PLAT : Escalope de veau viennoise, pommes cocottes
(OU Option Végétarienne : Haricots coco, curry de légumes et pommes cocotte)
DESSERT : Café gourmand (Verrine Florida, tartelette citron meringuée, mousse chocolat)

LUNDI 23 NOVEMBRE 2026
Menu Spécial - Autour du Beaujolais
Prix du menu: 20 euros

ENTRÉE : Assiette charcuterie et fromages, pickles
PLAT : Mignon de porc moutarde à l'ancienne, duo de pommes de terre en gratin, fagot de haricots
DESSERT : Tiramisu à la châtaigne
NOTE : Élèves en examens de service

JEUDI 26 NOVEMBRE 2026
Menu du Jour
Prix du menu: 20 euros

ENTRÉE : Velouté Dubarry
PLAT : Sauté de veau Marengo, pommes fondantes
DESSERT : Tartelette fine aux pommes, crème glacée à la vanille

VENDREDI 27 NOVEMBRE 2026 *Menu du Jour* *Prix du menu : 20 euros* **ENTRÉE :** Potage Julienne Darblay **PLAT :** Steak grillé beurre maître d'hôtel, pommes Pont-Neuf **DESSERT :** Île flottante et sa tuile	

Réservations et renseignements à l'accueil du restaurant ou au 04 70 28 76 36 ou directement via notre Qr code.

Les plats sont susceptibles d'être ajustés selon les arrivages.