



RESTAURANT "LE SAINT VINCENT"



MENUS DU MOIS DE:OCTOBRE 2026

JEUDI 1er OCTOBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 20€ ENTRÉE: Flamiche Picarde PLAT : Darne de saumon à l'oseille, champignon farci à l'aïoli, dahl de lentilles DESSERT : Tiramisu	VENDREDI 02 OCTOBRE 2026 <i>Menu Thématique : La chasse et l'automne</i> Prix du menu : 23€ <i>Mise en bouche :</i> Capuccino de butternut ENTRÉE : Pâté en croûte du chasseur et de la basse-cour et sa terrine. PLAT : Carré de porc rôti et son jus, quart de lune de potimarron snacké et mesclun forestier DESSERT : Moelleux chocolat au cœur coulant albinos, sorbet cacao
LUNDI 5 OCTOBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 19€ ENTRÉE : Goujonnettes de poisson et beignets de crevettes, sauce tartare PLAT : Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne, pomme noisette et embeurrée de choux DESSERT : Charlotte aux poires, crème anglaise cacao	MARDI 06 OCTOBRE 2026 <i>Menu servi à la foire de Montluçon au stand des NERIOS</i> Réservation au 06 03 36 27 87 ENTRÉE : Maquereau à la flamme, caviar d'aubergine au citron confit PLAT : Filet mignon de porc aux graines de lin DESSERT : Tiramisu
VENDREDI 09 OCTOBRE 2026 <i>Menu thématique Grand -Est</i> Prix du menu : 23€ <i>Mise en Bouche :</i> Flammekuêche ENTRÉE : Potjvleesh, tarte au Maroilles et son mesclun PLAT : Choucroute de la mer DESSERT : Fondant rose de Reims et sabayon Champagne rosé	LUNDI 12 OCTOBRE 2026 <i>Menu Végétarien</i> Prix du menu : 19€ ENTRÉE : Salade de pomme de terre et aux pignons PLAT : Maïsotto ou Pavé de saumon en fine croute d'herbes, purée de panais et endives braisées DESSERT : Tarte citron meringuée à l'aquafaba
JEUDI 15 OCTOBRE 2026 <i>Menu du jour</i> Prix du menu : 20€ ENTRÉE : Potage julienne Darblay PLAT : Pavé de sander en habits verts, beurre blanc au Génépi, chicons braisés et pommes cocotte DESSERT : Millefeuille	VENDREDI 16 Octobre 2026 <i>Menu thématique: Corse</i> Prix du menu : 23€ <i>Mise en Bouche :</i> Mini brochette/wrap et duo de tomate ENTRÉE : Parfait de chèvre frais au jambon sec de pays PLAT : Noix de veau en cocotte aux marrons et aux olives vertes, polenta crémeuse DESSERT : Fiadone à la fleur d'oranger et crème fouettée à la châtaigne

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.

