



RESTAURANT LE “SAINT VINCENT”



MENUS DU MOIS DE SEPTEMBRE 2026

JEUDI 10 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 20€ ENTRÉE : Melon à l'italienne PLAT : Carré de porc à la moutarde à l'ancienne et ses petits légumes DESSERT : Tartelette aux fraises, glace pistache	VENDREDI 11 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu Thématique : Auvergne</i> Prix du menu : 23€ Mise en bouche : Gravlax de truite fumée et lentilles germées du Velay ENTRÉE : Assiette de charcuteries régionale PLAT : Volaille bouronnaise sauce aux écrevisses, Gratin Dauphinois et blinis DESSERT : Le Mont Blanc en Auvergne (Gâteau de Savoie, mousse de marron et confit de myrtilles)
JEUDI 17 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 20€ ENTRÉE : Goujonnettes de merlan sauce tartare PLAT : Ballotine de volaille aux champignons, tagliatelles fraîches DESSERT : Îles flottantes	VENDREDI 18 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu Thématique : La Provence</i> Prix du menu : 25€ Mise en bouche : Gressin romarin et fromage frais à la ciboulette ENTRÉE : Noix de St-Jacques sur confit de poivrons et son huile verte PLAT : Carré d'agneau rôti, jus au thym, Tian de légumes, grappe de tomates rôties & fondue de fenouil DESSERT : Tarte tropézienne et salade d'agrumes
LUNDI 21 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 20€ ENTRÉE : Pissaladière de légumes et son coulis de tomate PLAT : Poulet grillé à l'américaine, sauce diable et ses pommes paille DESSERT : Ananas flambés, glace rhum raisins et palets de dame	JEUDI 24 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu du Jour</i> Prix du menu : 23€ ENTRÉE : Quiche végétarienne PLAT : Pavé de bœuf sauce Bordelaise, Gratin Dauphinois, légumes de saison. DESSERT : Cœur coulant chocolat blanc & sorbet poire
VENDREDI 25 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu Thématique : Le Sud-Ouest</i> Prix du menu : 25€ Mise en bouche : Huître chaude et moule farcie ENTRÉE : Œuf parfait, velouté de châtaignes aux cèpes, éclats de noisettes & jambon sec des Landes PLAT : Magret de canard rôti aux épices douces, pommes Saladaise & légumes du moment DESSERT : Gâteau basque crème légère à la vanille & glace rhum raisin	LUNDI 28 SEPTEMBRE 2026 <i>Menu de la Semaine</i> Prix du menu : 19€ ENTRÉE : Bavarois d'avocats aux crevettes PLAT : Entrecôte double Bordelaise, flan de légumes & pommes pont neuf DESSERT : Tarte feuilletée aux pommes

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.

