

Restaurant Le Saint Loup

13 route Nationale 6
71240 Saint Loup De Varennes
Tel : 03 85 44 21 58

Terroir et Tradition

Une entrée, un poisson ou une viande, un fromage et un dessert 28 €

Une entrée, un poisson ou une viande, un fromage ou un dessert
(sauf samedi soir, dimanche et jours fériés) 24 €

Terrine de canard maison au foie gras, chutney de figues, salade de saison

ou

Escargots de Bourgogne et champignons aux fines herbes en croûte

ou

Oeufs pochés en meurette au pinot noir, croûtons aillés

ou

Velouté d'écrevisses maison et ses mouillettes

Paré de rumsteck de Charolais poêlé, jus à la moutarde à l'ancienne

ou

Civet de gibier sauce Grand Veneur servi en Cocotte

ou

Poulet de Bresse sauté à la crème

(supplément morilles 6€)

ou

Filets de truite du Jura poêlés, crème au Vin Jaune

Plateau de fromages ou fromage blanc en faisselle

Dessert à choisir en début de repas

Saint-Loup Gourmand

Une entrée, un poisson, une viande, un fromage et un dessert 48 €

Une entrée, un poisson ou une viande, un fromage et un dessert 38 €

Mise en bouche

Foie gras de canard poêlé, pommes caramélisées sur toast brioché,
Jus au ratafia de Bourgogne

ou

Cocotte de Noix de Saint-Jaques et queues de Langoustine,
Fondue de poireaux, crème au Noilly-Prat

Quenelle de Loup de mer soufflée au four, sa Gambas grillée,
Coulis de crustacés

ou

Petit ragoût de joue de Lotte aux Sirolles

Ris de Veau poêlé, jus corsé au Bourgogne rouge

ou

Demi Pigeonneaux rôti au jus, Nid de trompettes

ou

Tournedos de Charolais, jus de viande émulsionné au foie gras (sup.5€)

Chariot de fromages affinés ou Fromage blanc en faisselle à la crème

Dessert à choisir en début de repas

Les Desserts

L'élaboration de nos desserts, glaces et sorbets est réalisée par nos soins

Assortiment de sorbets aux fruits de saison, coulis de framboises,
tuile aux amandes

Tartelette aux noix et au miel, sauce caramel, glace vanille

Carpaccio d'ananas frais, sorbet noix de coco, coulis aux fruits de la passion

Soufflé glacé au cassis de Bourgogne, son crumble

Moelleux au chocolat noir, glace à l'orange et au Grand Marnier

Crème brûlée aux pommes confites et à la cannelle

Profiteroles à la vanille, ganache au chocolat chaud

*Soufflé chaud au Grand-Marnier et son verre Nicole
20 minutes d'attente (supplément menus et carte 4€)*