

# Semaine de la Gastronomie Jovinienne du 3 au 11 novembre 2018

*Jean-Michel Lorain a composé à votre intention ce très beau menu*

*Toute l'équipe de la Côte Saint-Jacques vous souhaite une magnifique Semaine de la Gastronomie*



## Menu de la Semaine de la Gastronomie

Lucullus de foie gras et canard préparé comme un pastrami,  
variation autour de la capucine en aigre-doux

\*

Noix de Saint-Jacques et Couteaux sur un jardin marin

\*

Ris de veau\*, poêlée de Champignons des bois, polenta légère et blettes en vol au vent

*\* Un changement sera proposé si vous n'appréciez pas les abats*

\*

Fromages

\*

Bonbon de figue, glace au pin et sauce agrume

## Boissons

Kir, 2 verres de vin régionaux, eaux et cafés compris

*Valable le midi du mercredi au dimanche - Le soir du mardi au dimanche (sauf samedi soir)*

*Fermé le lundi midi et soir et le mardi midi*

**Prix 122 € par personne**

