



Menu Découverte



Entrées

30€

Saumon Gravelax

Mariné aux agrumes, litchi et baies / Gel framboise rose

Ou

Œuf Forestier

Œuf parfait / Crème de champignons / Poêlé de girolles/ Chips de Speak

Plats

Parmentier de Canard en deux façon

Mousseline de légume de saison / Crumble de Baie Rose / Aiguillettes cuites à basse température et cuisse de canard confite

Ou

Cœur de saumon Norvégien

Saumon mariné sauce soja / Grillé et servi rosé ou à point

Desserts

Dessert de notre patissier Laurent

Le saint romain Logis, 171 route de grave, 69480, ANSE

resa@hotel-saint-romain.fr 04.74.60.24.46





Menu Gourmet



Entrées

37€

Foie gras maison

Travaillé façon paysanne / Mariné sur foin au Gewurztraminer / Chutney de saison / Coulis Beaujolais

Ou

Escargot Beurre persillé (12)

Belle grosseur / Escargots de bourgogne Label rouge / Beurre persillé

Plats

Pièce du boucher

Supplément Rossini 5 € / Sauce Morilles 5 €

Pièce du boucher (suivant arrivage) cuit à votre convenance / Fleur de sel moulin quatre baies

Ou

Quenelle de crustacé Lyonnaise

Quenelle maison façon marinière / Sauce Nantua / Ecrevisses flambées

Desserts

Dessert de notre patissier Laurent

Le saint romain Logis, 171 route de grave, 69480, ANSE

resa@hotel-saint-romain.fr 04.74.60.24.46





Nos entrées



Foie gras maison 12 €

Travaillé façon paysanne/ Mariné sur foin au Gewurztraminer/
Chutney de saison / Coulis Beaujolais



Saumon Gravelax 8 €

Mariné aux agrumes, litchi et baies / Gel framboise rose



Escargots extra gros beurre persillé

6 = 8€ / 12 = 13€



Œuf forestier 9 €

Œuf parfait / Crème de champignon / Poêlé de girolles / Chips de speak



Hiver canadien 8 € (végétalien)

Courge Jake the little / Pulpe émulsionné / Praliné pecan & tournesol /
Eclat de fruits secs



Le saint romain Logis, 171 route de grave, 69480, ANSE

resa@hotel-saint-romain.fr 04.74.60.24.46



Nos Plats



Raviole éclatée de Gambas aux épices douces 18 €

Pâte à raviole fraîche / Farce de Gambas aux épices douces / Sauce Homardine



Cœur de saumon Norvégien 18 €

Saumon mariné sauce soja / Grillé et servi rosé ou à point



Filet de saint pierre 16€

Filet de saint pierre / Sauce hollandaise émulsionnée en syphon



Quenelle de crustacé Lyonnaise 20 €

Quenelle maison façon marinière / Sauce Nantua / Ecrevisses flambées



Le saint romain Logis, 171 route de grave, 69480, ANSE

resa@hotel-saint-romain.fr 04.74.60.24.46



Nos viandes



Pièce du boucher 20 € supplément Rossini 5 € / Sauce Morilles 5 €

Pièce du boucher (suivant l'arrivage) suit à votre convenance /
Fleur de sel moulin quatre baies



Raviole éclatée de Volaille Jaune aux Morilles 18 €

Pâte à raviole fraîche / Farce de volaille Jaune Label rouge aux morilles /
Sauce suprême aux morilles et jurançon



Parmentier de canard en deux façons 17€

Mousseline de légume de saison / Crumble baie rose / Aiguillettes basse
température et cuisse de canard confites



Le saint romain Logis, 171 route de grave, 69480, ANSE

resa@hotel-saint-romain.fr 04.74.60.24.46