



Les Saules
RESTAURANT

Entrées

Ravioles en pot au feu et son foie gras poêlé
18 €

Saint Jacques en deux façons marinées et cuites,
crème de chou-fleur, citron caviar
20 €

Cannellonis de courgettes farcies à la chair de crabe, langoustines poêlées,
velouté de petits pois, émulsion tomate à l'huile de truffe
19 €

Poissons

Lotte cuite en vapeur, marinée sauce soja,
purée de carottes des sables exotiques, mousse à l'huile d'olives
26 €

Noix de Saint Jacques poêlées, purée de céleris et ses chips,
pommes Granny Smith, sauce chorizo
26 €

Dos de bar, crème de pamplemousse,
fenouil au citron parfumé au romarin
29€

Les Saules

RESTAURANT

Viandes

Suprême de volaille jaune, chou farci, mousseline de brocolis,
jus de volaille vinaigré aux amandes

25 €

Carré d'agneau aux herbes, caviar d'aubergine, calisson de tomates polenta

32 €

Côte de porcelet fumé, jus réduit, pommes de terre fondantes au thym

28 €

Fromages

Plateau de Fromage

8 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Duo d'ananas, mousse passion, et financier aux amandes, sorbet litchis.

Soufflé au Grand Marnier, siphon orange, coriandre.

Nuage praliné, soupe de chocolat, sorbet à l'avocat.

12€