

Les Saules

RESTAURANT

Entrées

L'asperge verte vanillée, langoustines snackées, soja, cacahuètes, miel, glace moutarde.

26 €

La subtilité de tartare de daurade royale, œuf de saumon, pétales d'avocat, siphon crème de wasabi.

25 €

Le ris de veau braisé, déglacé au vinaigre de Xérès, carpaccio d'artichaut, foie gras.

29 €

Poissons

Le lieu jaune nacré à cœur, petits pois et fèves à la Française, nuage d'une soupe de coquillages.

29 €

La lotte rôtie au beurre mousseux, palourdes à l'huile d'olive, texture d'artichaut, échalottes confites, émulsion d'un jus de langoustines.

32 €

La marinière de langoustines d'un crémeux de beurre blanc parfumé à l'orange et basilic, conchiglioni farcis.

36 €

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.

Les Saules

RESTAURANT

Viandes

La côte de veau poêlée, légumes de braisage, jus corsé au chorizo, macaronis.

32 €

Le ris de veau doré et rôti, langoustine juste saisie, asperges vertes croquantes, sucrine braisée, sauce veloutée.

36 €

Le filet de bœuf, pommes grenailles, sauce Bordelaise, façon "Rossini", compotée de rhubarbe, champignons de saison.

35 €

Fromages

Le plateau de Fromage

9 €

Desserts

(à commander en début de repas)

Riz au lait de Camargue à la vanille, glace Carambar.

Le Moelleux au chocolat coulant, glace vanille au poivre de Séchouan.

Le mille-feuille aux fraises, crème citron, syphon au lait d'amandes.

12€

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE.