

Les Saules
RESTAURANT

Mois de la gastronomie - Oct 2021

59,00 euros

Cocktail maison , bouchées salées
Amuse bouche

Sot-l'y-laisse aux girolles à l'huile de truffes,
spaghettis de pommes de terre et langoustines.

Médallions de veau marinés au soja cacahuète,
Noix de St jacques poêlée, carottes fanes, purée d'artichaut.

Sélection de Fromages

Vacherin "revisité" vanille abricot, crème chantilly basilic,
meringue

Café et mignardises

1 Verre 12,5 cl Cheverny, Domaine Sauger, 2019

1 Verre 12,5 cl Bourgogne aligoté, Joseph Drouin, 2020