



LES SAULES

Nos Menus Séminaires
Our Seminar Menus



Menu Tradition

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Saumon mariné Gravlax's maison, sauce aneth
Homemade marinated salmon to Gravlax's way, dill sauce

Émietté de haddock, jeunes endives croquantes
Haddock crumble, young crispy endives

Pana cotta à la feta, coulis de poivrons et jambon Serrano
Feta cheese pana cotta, pepper coulis and Serrano ham

Terrine de veau à l'orange, salade à l'huile de noix
Veal terrine with orange, salad with walnut oil



Mignon de porc au lard fumé, infusion persil et ail doux
Pork filet with smoked bacon, parsley and sweet garlic infusion

Maigre mijoté aux écrevisses, riz vénéré en risotto
Simmered white fish with crayfish, black rice in risotto

Filet de canette, coulis airelles, épeautre
Duckling filet, cranberries coulis, spelt

Truite de mer aux amandes, poireaux et cumin
Sea trout with almond, leeks and cumin



Assiette de fromages affinés de nos régions (supplément de 6 €)
Plate of refined cheeses from our Regions



Carpaccio d'ananas mariné au thé vert
Pineapple carpaccio marinated with green tea

Paris Brest « Les Saules » aux pistaches et groseilles
« Les Saules »'s Paris Brest with pistachio and redcurrant

Entremets chocolat-caramel et feuillantine
Chocolate-caramel and crunchy dessert

Tarte fine à la pomme, douceur glacée vanille
Apple fine tart, vanilla iced sweetness

*bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café

*bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts
Dishes cooked on site from raw products





Menu Bernache

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Gâteau d'avocats, crevettes et pétales de tomates

Avocado cake, shrimp and tomatoes petals

Fraîcheur de lentilles, œuf poché et magret fumé

Lentils freshness, poached egg and smoked duck breast

Velouté et sommités de chou-fleur, crème légère curry

Cauliflower cream soup, curry light cream



Volaille façon tajine aux citrons et olives

Poultry to tajine style with lemon and olives

Julienne rôtie, barigoule d'artichauts

Roasted blue ling, artichoke barigoule

Carbonnade flamande, gratin au Beaufort

Flemish carbonnade, Beaufort gratin



Assiette de fromages affinés de nos régions (supplément de 6€)

Plate of refined cheeses from our Regions (additional charge of 6 €)



Crème brûlée vanille, financier à la noix de coco

Vanilla crème brûlée, coconut financier

Mirliton aux agrumes, sorbet ananas

Citrus fruit dessert, pineapple sorbet

Baba au rhum Saint James maison

Homemade Saint James rum baba

*bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café

*bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products





Menu Gala

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Foie gras de canard IGP sud-ouest aux épices douces

Southwestern IGP duck foie gras with sweet spices

Osso bucco de petites seiches, tuile de pain

Osso bucco of small cuttlefish, bread biscuit

Cocktail de crabe à la mangue, caviar Arenka

Crab cocktail with mango, Arenka caviar

Croustillant de ris de veau et avocat

Crispy of sweetbreads and avocado



Saint-Pierre au safran, spaghetti de légumes

John dory fish with saffron, vegetables spaghetti

Filet de bœuf Français, jus Périgueux, pomme de terre écrasée

French beef fillet, Perigueux juice, mashed potatoes

Tronçon de lotte aux crustacés, risotto arborio

Monkfish piece with crustaceans, arborio risotto

Mignon de veau aux girolles, palets de polenta à l'estragon

Veal filet with chanterelle mushroom, polenta palet with tarragon



Assiette de fromages affinés de nos régions

Plate of refined cheeses from our Regions



Macaron à la rose, mascarpone et griottines

Rose macaroon, mascarpone and griottines

Coulant au chocolat maison, douceur glacée

Homemade sumptuous chocolate cake, iced sweetness

Sablé « breton », poire pochée en croûte de pain d'épices

“Breton” shortbread biscuit, poached pear in gingerbread crust

Millefeuille au thé vert Sencha, pruneaux à l'Armagnac

Millefeuille with Sencha green tea, Armagnac prunes

*bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café

*bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products

