

Les Saules

Menu Plaisant Automne 2023

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

Entrées

Vol au vent de chèvre, gambas, poires rôties, sauce mousseline et éclats de châtaigne

Ou

Foie gras de canard, glace coco, compotée de rhubarbe, pain brioché poêlé

Ou

Chair de crabe aux fines herbes, fenouil caramélisé, crème acidulée au vinaigre de framboise

Plats

Noisette d'agneau en croûte de chapelure verte, sucrine poêlée, purée de carottes parfumée à l'orange, polenta crémeuse, crème d'ail doux

Ou

Tournedos de veau rôti, asperges vertes, chou farci, pommes "Duchesse", jus réduit aux thym

Ou

Noix de St Jacques poêlées, purée de chou-fleur vanillé, copeaux de petits Paris, chips de butternet, sauce champagne

Fromages

Assiette de fromages de nos régions, petite salade (supplément 6 euros)

Desserts

Financier coco, crème pâtissière légère vanillée, mangue en cubes, confit de mangue

Ou

Tarte noisette, croustillant praliné, gavottes, ganache chocolat blanc et noisette

Ou

Savarin au pamplemousse rose et Campari, crème Mascarpone fleur d'oranger, poivre de Timut