

Les Saules

Menu Courtoisie Printemps - Été 2023

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

Entrées

Salade de lentilles, crème au curry, œuf parfait, pétales de haddock

Ou

Cubes de saumon mariné et crevettes aux graines de sésame grillé,
céleri rémoulade au fromage blanc, siphon de burrata

Ou

Velouté d'asperges vertes servi frais, magret de canard fumé et son foie gras, nuage de mangue

Plats

Ballottine de volaille, champignons de saison, jambon de pays poêlé, purée de brocolis, sauce
Cacahuètes, crème en velouté

ou

Pièce du boucher, écrasé de pommes de terre à la coriandre,
légumes du moment, sauce foie gras

ou

Cabillaud bardé au jambon, basilic, risotto, légumes fanes, beurre blanc au curry

Fromages

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

Desserts

Palet breton, ananas minestrone vanillé, sorbet fraises au thym, nuage au lait de coco

Ou

Flan à la vanille feuilleté, crème mascarpone, coulis de fruits rouges

Ou

Tiramisu au chocolat et pistache, glace au caramel beurre salé