

# Les Saules

*Menu Plaisant Automne - Hiver 2022-2023*  
Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

## Entrées

Cappuccino de champignons, sot l'y laisse mariné, miel, sauce soja, éclats de marron

Ou

Gambas en Bellevue à la sauce « cocktail », œufs de saumon aux herbes

Ou

Foie gras, praires façon « pot-au-feu », cocos de Paimpol

## Plats

Onglet de veau, purée de panais, légumes fanes, sauce bordelaise

Ou

Tournedos de bœuf « Rossini », gratin dauphinois

Ou

Noix de saint-jacques poêlées, tagliatelles de butternut, riz vénéré, sauce mandarine légère

## Fromages

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

## Desserts

Ananas rôti, mousse passion et financier aux amandes, nuage au lait de coco

Ou

Tartelette au chocolat, praliné, mandarine marinée au basilic

Ou

Omelette norvégienne, façon Chef, pommes cuites au cidre