

Les Saules

Menu Courtoisie Automne - Hiver 2022-2023

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

Entrées

Feuilleté d'escargots, tomates séchées, champignons de Paris, espuma de Fourme d'Ambert froid, pétales de jambon Serrano

Ou

Duo de magret de canard au foie gras, compoté de poires, oignons au cassis, vinaigrette sésame

Ou

Ile flottante noisettes, velouté de courgettes à la coriandre, haddock

Plats

Grenadin de veau, chou farci, purée de brocolis, champignons de saison, sauce parfumée à l'estragon

Ou

Pièce du boucher, purée de pommes de terre, légumes d'hiver, sauce au poivre de Séchouan

Ou

Filet de dorade royale, risotto de gingembre, soja, asperges vertes, jus coquillages

Fromages

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

Desserts

Pain perdu brioché aux agrumes, siphon à l'orange, sorbet pamplemousse

Ou

Poire pochée à la coriandre, palet breton, chocolat chaud au lait

Ou

Flan à la vanille, crème mascarpone, crème anglaise au Carambar