

Les Saules

Menu du chef

Servi du Mardi soir au Dimanche midi.

59.00€

Cocktail maison et bouchées salées.

Mise en bouche du chef.

Cappuccino de grenouilles et palourdes à l'ail doux et vin jaune.

OU

Tartare de veau mariné aux herbes, éclats de noisettes, copeaux d'asperges verte,
siphon de jambon Serrano

Noix de Saint Jacques rôties, purée de pommes de terre à la truffe,
Émulsion de mandarine.

OU

Noisette d'agneau, curry de lentilles du Puy, purée de butternut et yahourt.

Assiette de fromage et sa petite salade. (supp 3€)

Crème de mascarpone sur tartine de pain d'épices, légère gelée de Yuzu,
clémentine et pamplemousse rose, mousse "passion".

1 Verre 12,5 cl Vin blanc

1 Verre 12,5 cl Vin rouge