

MENU LES SAULES

3 Plats 44€ Entrée, Plat, Dessert

2 Plats 36€ Entrée, Plat ou Plat Dessert

Nos entrées :

Tataki de saumon aux graines de sésames, condiments betterave et pamplemousse.	12€
Pâté en croûte au foie gras et pistache, pickles de légumes.	12€
Mousse d'avocat et sablé breton, chair de crabe marinée au combava.	12€
Filet de maquereau en escabèche, moutarde d'Orléans.	12€
Foie gras mi-cuit, chutney mangue abricot. ★	18€

Nos plats :

Magret de canard aux baies de cassis, pommes grenailles et légumes.	24€
Quasi de veau aux baies Timut, pommes suédoises et légumes.	24€
Pêche du jour sauce bergamote et ail noir, purée de patate douce et légumes.	24€
Suprême de volaille du Gâtinais sauce shitaké, pomme boulangère et légumes.	24€
Faux-filet sauce bordelaise écrasé de pommes de terre et légumes.	24€
Faux-filet façon "Rossini", écrasé de pommes de terre et légumes. ★	30€

Nos desserts : (à commander en début de repas)

Pomme tatin, sablé breton, caramel beurre salée.	12€
Financier citron, mousse vanille et fraises.	12€
Dacquoise aux pralines Mazet, poire pochée.	12€
Brownie au chocolat, mousse à la fève de tonka.	12€
Assiette de trois fromages de nos régions.	12€

★ Supplément de 6€

Nos viandes sont d'origine française.