

MENU LES SAULES

3 Plats 48 € Entrée, Plat, Dessert

2 Plats 40 € Entrée, Plat ou Plat Dessert

Nos entrées :

Tataki de saumon aux graines de sésames, condiments betterave et pamplemousse.	14€
Pâté en croûte au foie gras et pistache, pickles de légumes.	14€
Mousse d'avocat et sablé breton, chair de crabe marinée au combava.	14€
Filet de maquereau en escabèche, moutarde d'Orléans.	14€
Foie gras mi-cuit, chutney mangue abricot. ★	18€

Nos plats :

Magret de canard aux baies de cassis, pommes grenailles et légumes.	28€
Quasi de veau aux baies Timut, pommes suédoises et légumes.	28€
Pêche du jour sauce bergamote et ail noir, purée de patate douce et légumes.	28€
Suprême de volaille du Gâtinais sauce shité, pomme boulangère et légumes.	28€
Faux-filet sauce bordelaise écrasé de pommes de terre et légumes.	28€
Faux-filet façon "Rossini", écrasé de pommes de terre et légumes. ★	32€

Nos desserts :

(à commander en début de repas)

Pomme tatin, sablé breton, caramel beurre salée.	14€
Financier citron, mousse vanille et fraises.	14€
Dacquoise aux pralines Mazet, poire pochée.	14€
Brownie au chocolat, mousse à la fève de tonka.	14€
Assiette de trois fromages de nos régions.	14€

★ Supplément de 8 €

Nos viandes sont d'origine française.