menu

Les Saules

33.90€

Entrées

Poêlée de champignons, fromage frais et éclats de noisettes
Tartine à la fondue de poireaux et crottin de chèvre
Cappuccino de butternut et crème de châtaigne

Plats

Joue de porc à la bière et aux échalotes
Pièce du boucher, sauce poivre ou maroilles
Marmite de poissons, sauce dieppoise

Plat Veggie :
Risotto de crozets aux champignons des bois

Desserts

Sablé breton et crémeux caramel
Pyramide chocolat praliné façon rocher
Nougat glacé maison et coulis de fruits rouges

Prix net - boissons non comprises

menu

Signature

39.90€

Entrées

Carpaccio de Saint Jacques et vinaigrette aux agrumes
Tartelette tatin au foie gras, sauce au cidre
Gambas gratinées au chorizo et parmesan

Plats

Magret de canard, sauce aux figues
Suprême de pintade farci au foie gras
Noix de Saint Jacques snackées, sauce Homardine

Plat Veggie :
Crozet façon risotto aux champignons

Fromage (+6.50€)

Assiette de fromages de la région

Desserts

Finger passion, dacquoise coco et sorbet mangue
Crémeux cassis-chocolat, biscuit cacao et amandes
Madeleine gourmande, poêlée de pommes et glace calvados

Prix net - boissons non comprises