



LA CARTE

AUTOMNE - HIVER

BIENVENUE,

Nous sommes ravis de vous accueillir pour découvrir notre nouvelle carte automne-hiver, pensée pour réchauffer vos papilles et vous offrir un moment de pure gourmandise.

Nos plats faits maison, sont conçu avec amour et passion, mais aussi avec des produits frais et locaux, choisis avec soin pour garantir une qualité irréprochable.

Notre chef Cyril, de part ses origines camerounaises, apporte une touche personnelle et envoûtante à chaque assiette.

Les épices et les saveurs d'Afrique s'invitent subtilement, s'entremêlent avec finesse aux produits du terroir pour créer une expérience culinaire unique et surprenante.

Laissez-vous guider par les arômes et les inspirations d'ailleurs, tout en savourant le meilleur de la région.

Toute l'équipe du Saumon vous souhaite une belle (re)découverte et un agréable moment !



Le Saumon

— ★ —
Hôtel & Restaurant

LES ENTRÉES

LE TOURTEAU

Mayo aux algues, avocat, fraîcheur d'automne

13 €

LE MAQUEREAU

flambé aux épices douces, trilogie de condiments

14 €

LE POTIMARRON

Velouté, labneh aux agrumes, condiment à la truffe

12 €

LA TERRINE DE GOURMANDE

Graines de courge du Cameroun, boudin noir, figues

12€

LES PLATS

LA PÊCHE DU JOUR

Sauce au galinsoga, vierge du moment

24 €

POITRINE DE COCHON FERMIER

Sauce aux épices douces

22 €

MAGRET DE CANARD

Sauce cacahuète à la figue

26 €

BURGER BRIOCHÉ

Saumon fumé maison, guacamole, oeufs de truite

21 €

JOLLOF RICE

Riz basmati aux épices douces, courge fumée, pickles

20 €

LES DESSERTS

BABA IVRE DE RHUM

Ganache chocolat blanc

9 €

TARTE TATIN

Pâte brisée, figues, hibiscus, glace vanille

9 €

LA POIRE

Pain de gène, crémeux et caramel de poires

9 €

TARTE BOURDALOUH

Glace vanille, caramel de poires

9 €

MENU ENFANTS - 15 €

PLAT - BOULE DE GLACE - SIROP À L'EAU

Emincés de boeuf ou Jambon blanc ou Filet de poisson

MENU DU MIDI

Du mardi au vendredi

ENTRÉE PLAT OU PLAT DESSERT

19 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

24 €