

MENU DE NOËL

ENTREE + PLAT+ DESSERT+ 1 VERRE DE VIN 14 CL
- 50 €/PERSONNE

LES ENTRÉES

Bouchée à la reine aux st Jacques en terre et mer, 16

Ris de Veau à l'ancienne, Émulsion forestière, 16

LES PLATS

Pavé de Cerf Rossini, Sauces truffes, 29

Queue de lotte , Sauce vanille , 29

LES DESSERTS

Buche de Noël au nougat glacé, sauce à l'orange, 10

Pavlova noix de coco, texture de mangue, 10

➡ RÉSERVATION

***Toute l'équipe du SAUMON vous souhaite de
merveilleuses fêtes de fin d'année.***

ENTRÉES

LE POTIMARRON 12

VELOUTÉ, LABNEH AUX AGRUMES, CONDIMENT À LA TRUFFE

LA TERRINE GOURMANDE 12

GRAINES DE COURGE DU CAMEROUN, BOUDIN NOIR, FIGUES

LE TOURTEAU 13

MAYO AUX ALGUES, AVOCAT, FRAÎCHEUR D'AUTOMNE

PLATS

RISOTTO 20

Petit épeautre aux poireaux, légumes du jardin

BURGER BRIOCHÉ 21

Saumon fumé maison, guacamole de brocolis, salade croquante

LA PÊCHE DU JOUR 24

Selon arrivage, vierge du moment

MAGRET DE CANARD 26

SAUCE MOUSSELINE À LA CACAHUÈTE

MENU ENFANT 15

PLAT + BOULE DE GLACE + SIROP (POUR LES MOINS DE 12ANS)

Emincés de boeuf ou Jambon blanc ou Filet de poisson

DESSERTS

TARTE TATIN 9

Pommes confites, pâte brisée, glace vanille

CRUMBLE DE POIRES 9

Poire rôtie, croustillant sablé, ganache chocolat blanc

BABA IVRE DE RHUM 9

Ganache montée au chocolat blanc

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 10

BOULE DE GLACE ET/OU SORBET 2.5

VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, CARAMEL FLEUR DE SEL, RHUM RAISIN, PISTACHE, CANNELLE, COCO, CITRON
VERT, FRAISE, FRAMBOISE, MANGUE




Le Saumon
**
Hôtel & Restaurant




Le Saumon
**
Hôtel & Restaurant




Le Saumon
**
Hôtel & Restaurant




Le Saumon
**
Hôtel & Restaurant

