



Le Saumon



Hôtel & Restaurant

*Repas d'affaires - Anniversaires
Baptêmes - Communions ...*

LA CARTE

Entrées

Gravlax de saumon	13€
Emulsion gingembre, brioche à la crème tartare, pickles	
Burrata	13€
Gaspacho andalou, tomates cerise et concombre, harissa d'abricot	
Aubergine	13€
Confite et fumée au foin, crème aigrette, vinaigrette truffée	
Tataki de bœuf	13€
Rhumsteak mariné aux épices douces, petits pois à la menthe, oignons frits	

Plats



Le Saumon d'Ecosse	23 €
Cuisson à l'unilatérale, Courgettes locales bio, Sauce colombo	
L'entrecôte Normande 300g (Menu +4€)	26 €
Sur le Grill, Grenailles rôties, Sauce Béarnaise	
Travers de porc de la ferme du Louvier	23 €
Cuisson à l'étouffée aux épices douces, Grenailles, Sauce chimichuri	
Burger végétarien	23 €
Steak de lentilles et pois chiche, Crème aux herbes, pickles	
Suggestion Salade	Voir Ardoise
Suggestion Plat	Voir Ardoise



Desserts

Crumble de pêche	10€
Pêche rôtie, glace vanille, sauce pêche hibiscus et croustillant sablé	
Tartelette citron	10€
Pâte sucrée, Crème amandine, Crèmeux citron, Gel basilic	
Baba ivre de rhum	10€
Ganache montée au chocolat blanc	
Boule de glace	3€
vanille - chocolat noir - café - pistache - caramel fleur de sel - rhum raisin - citron vert - coco - mangue - fraise - framboise	
Sélection de fromages affinés	10€

ORIGINE DES VIANDES: FR/UE. PRIX NET- SERVICE COMPRIS
POUR VOTRE INFORMATION ET EN VERTU DU DÉCRET 2015_47 DU 17 AVRIL 2015 _NOTEZ QUE NOS PLATS PEUVENT CONTENIR DES ALLERGÈNES
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE