



Le Saumon

— ★ ★ —
Hôtel & Restaurant

LA CARTE

— ○ —
Automne



BIENVENUE,

L'automne s'invite à votre table avec une nouvelle carte aux saveurs de saison.

Produits frais, inspirations locales et recettes réconfortantes sont au rendez-vous.

Toute l'équipe du Saumon vous souhaite une belle dégustation !



LES MENUS

De la carte ★★★★★

Entrée / Plat / Dessert (hors suggestions)

38€

Du jour ★★★★★

Du mardi au vendredi , hors jours fériés

Uniquement le midi

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

18€

Entrée / Plat / Dessert

22€

Enfant ★★★★★

Plat - boule de glace - sirop

15€

Filet de poulet ou Jambon blanc ou Filet de poisson (selon arrivage)

Suggestion salade

19€

Suggestion Plat

Voir Ardoise

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

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

Hotel& Restaurant le saumon _ 89 PLACE DE LA MADELEINE _ www.hoteldusaumon.com

LA CARTE

Entrées

Tartare de saumon Emulsion fumée, herbes fraîches	13€
Terrine du moment de la ferme du LOUVIER Crème tartare, mesclun et pickles	13€
Brandade de haddock Mousseline de potimarron aux agrumes, haddock, salsa verte	13€
Tartine de champignons Crème forestière au parmesan, œuf poché, pickles	13€

Plats



Le Saumon Cuisson à l'unilatérale, Courgettes locales bio, Sauce colomboRôti sur peau, sauce vierge	23 €
L'entrecôte (Menu +4€) Sur le Grill, Grenailles rôties, Sauce Béarnaise	26 €
Magret de canard (Menu +4€) En double cuisson, miel d'épices, jus de volaille	26 €
Suprême de pintade fermière En croûte d'épices douces, sauce poulet	23 €
Risotto de courge bio Courge crémeuse et rôtie, petit épeautre, parmesan	23 €

Suggestions

Voir Ardoise

Desserts



Tarte tatin Caramel et sorbet poire, spéculos	10€
Café gourmand Assortiment de mignardises	10€
Entremet au chocolat Biscuit cacao, crème glacée chocolatée, caramel	10€
Baba au Rhum Ganache chocolat blanc, chantilly, caramel beurre salé	10€
Boule de glace vanille - chocolat noir - café - pistache - caramel fleur de sel - rhum raisin - citron vert - coco - mangue - fraise - framboise	3€
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

Hôtel & Restaurant le saumon - 89 PLACE DE LA MADELEINE - www.hoteldusaumon.com