



LES SAULES

Nos Menus Séminaires et Banquet
Our Seminar and Banquet Menus

Automne 2019



Menu Bernache

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Emietté de cabillaud en cocktail à la citronnelle

Crumbled cod in lemongrass cocktail

Terrine de joue de bœuf du Domaine, sauce tartare

Domaine's beef cheek terrine with tartare sauce

Crème de potiron aux éclats de châtaignes, croustillant campagnard

Pumpkin cream with chestnut chunks, crispy "Campagnard"



Epaule d'agneau confite aux épices orientales, semoule à l'argan

Candied lamb shoulder with oriental spices, semolina with argan

Suprême de pintade de cuisiné aux trompettes

Supreme guinea fowl cooked with trumpets

Daurade royale, beurre blanc maison, pousses d'épinard

Royal sea bream, homemade white butter, spinach shoots



Assiette de fromages affinés de nos régions (supplément de 6€)

Plate of refined cheeses from our Regions



Crème brûlée au pain d'épices, financier à l'orange

Gingerbread "crème brûlée", orange almond cake

Parfait chocolat cacahuètes de mon enfance

Chocolate and peanuts parfait from my childhood

Pomme cuite entière au caramel, façon Tatin

Whole apple baked in caramel, Tatin way

**bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café*

**bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee*

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products





Menu Tradition

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Piquillos farcis au chèvre frais, confit d'olives

Piquillos stuffed with fresh goat cheese, olive confit

« Pôchouse » safranée à notre façon, langoustine en demoiselle

"Pôchouse" with saffron, Norway lobster

Aumônière de champignons aux amandes torréfiées, coulis cèpes

Mushrooms pouch with roasted almonds, ceps coulis

Saumon mariné Gravlax par nos soins

Homemade marinated salmon Gravlax



Bar au caviar d'aubergines et tomates confites, sauce coques

Seabass with eggplant caviar and candied tomatoes, shell sauce

Lieu jaune au chorizo Rioja, risotto aux crustacés

Pollack with Rioja chorizo, crustacean risotto

Filet de canard IGP sud-ouest, mousseline de panais au bouillon

South-west IGP duck fillet, parsnip mousseline with broth

Quasi de veau à la sauge, palet de gnocchi à la romaine

Veal quasi with sage, gnocchi pallet Roman way



Assiette de fromages affinés de nos régions (supplément de 6€)

Plate of refined cheeses from our Regions



Ananas rôti à la vanille Bourbon puis caramélisé

Roasted pineapple with vanilla bourbon then caramelized

Millefeuille pâtissier à la pistache et éclats croquants

Pistachio pastry mille-feuille and crunchy chunks

Coulant au chocolat et caramel, douceur glacée

Chocolate and caramel pudding, iced sweetness

Amandine aux figues, crème glacée nougat maison

Amandine with figs, homemade nougat ice cream

*bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café

*bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee





Menu de Gala

Nous vous prions de vouloir établir un choix unique pour l'ensemble des convives

We request you to establish a single choice for all the guests

Chaud-froid de sole aux écrevisses, espuma de lime

Hot and cold sole with crayfish, lime espuma

Terrine de foie gras de canard IGP sud-ouest, chutney figues

Terrine of duck foie gras IGP Southwest, chutney figs

Carpaccio de St Jacques à l'huile de truffe, jeunes endives

Scallop carpaccio with truffle oil, young endives



Mignon de veau basse température en croûte de fruits du mendiant, pommes darphin

Low temperature veal crusted in beggar's fruits

St Pierre au bouillon thaï, légumes gingembre et citron

John Dory Thai broth, ginger and lemon vegetables

Filet de bœuf Limousin au sautoir, pomme confite à la truffe « Roubaud »

Limousin beef filet, candied apple with "Roubaud" truffle



Assiette de fromages affinés de nos régions

Plate of refined cheeses from our Regions



Assiette gourmande autour de desserts pâtisseries

Gourmet pastry desserts plate

Miroir de chocolat à la mangue et papaye

Chocolate mirror with mango and papaya

Macaron maison au Grand Marnier et agrumes confits

Homemade Macaron with Grand Marnier and candied citrus

**bouteille de vin pour 3, eau plate, gazeuse et le café*

**bottle of wine for 3, still, sparkling water and coffee*

Plats cuisinés sur place à partir de produits bruts

Dishes cooked on site from raw products

