

Fête Nationale 2026

LE MENU « ST LO »

La Truite du Moulin de l'Être « Graulax » à l'Aneth et Gel d'Agrumes

ou

L'œuf « Mimosa » et le Poireau Ravigote

ou

L'Artichaut « Camus », Croque au Sel et Vinaigrette Celtique



Le savoureux Aïoli de Morue fraîche 1/2 sel

ou

Le Fameux Osso Bucco et Polenta crémeuse au Safran



Tiramisu aux noisettes du Piémont

ou

Le Baba au Rhum

ou

La Meringue Glacée pour des Fraises au Miel et Sorbet du Fruit

39€

MENU SPÉCIAL FÊTE NATIONALE

Ceviche de Daurade Royale



Chateaubriand de Bœuf Charolais, sauce vigneronne,
pommes de terre purée à l'ail noir



Tiramisu aux noisettes du Piémont

ou

Le Baba au Rhum Ambré

ou

La Meringue Glacée pour des Fraises au Miel et Sorbet du Fruit

49€

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC**
Directeur du Restaurant : **Christophe BON**

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Nous informons notre aimable clientèle que nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV.
Prix Taxes et Service compris - Le Saint Laurent - Été 2026



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison » exceptés les Glaces, Sorbets et Babas.
Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.