

LES ENTREES / STARTERS

Foie gras et queue de bœuf en terrine, une vinaigrette au consommé et échalotes confites 18€
Terrine of foie gras and oxtail, consommé vinaigrette with preserved shallots

Tarte fine aux escargots de Bourgogne et œuf poché en meurette, champignons de saison et pousses d'épinards 18€
Thin tart with Burgundy snails, egg poached in red wine, season's mushrooms and spinach sprouts

Velouté de potiron aux noix de pétoncles, oignon rouge et noix 15€
Cream of pumpkin with bay scallops, red onions and walnuts

Aioli de crustacés, gambas et bulots, coquillages, moules et huîtres, œuf de caille et pain de seigle 16€
Aioli with shellfish, scampi, whelks, mussels and oysters, quail's egg and rye bread

Légumes d'automne à la Grecque aux truffes incinatum 14€
Autumn vegetables cooked Greek-style with truffles

VIANDES, POISSONS & CRUSTACES / MEAT, FISH & SHELLFISH

Filet de bœuf poêlé Rossini, polenta aux cèpes et jus court 30€
Pan-fried beef fillet Rossini, polenta with cep mushrooms and light juice

Noix de St. Jacques rôties au beurre demi-sel aux algues, pommes de terre du Pays de Sault au chorizo 25€
Scallops roasted in lightly salted seaweed butter, potatoes with chorizo

Magret de canard en croûte de noisettes, légumes racines liés au jus 22€
Duck magret fillet with a hazelnut crust, root vegetables with juice

Poêlée de légumes d'automne aux truffes de Bourgogne 18€
Autumn vegetables pan-fried with Burgundy truffles

Filet de loup en viennoise de citron, artichauts, olives et tomates confites 25€
Sea bass fillet in lemon pastry, artichokes, olives and preserved tomatoes

CLASSIQUES DE CHEZ SASKIA / CHEZ SASKIA CLASSICS

Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite (25 mins attente) 23€
Home-made cassoulet with preserved duck's thigh (25 mins. waiting time)

Joue de porc braisée au vin des Corbières, pommes purée maison 22€
Pork cheek braised in Corbières wine, home-made potato puree

Marmite de poissons et seiches, jus de soupe de poissons, pommes persillées et croûtons, rouille maison 24€
Fish and squid, fish soup, parsley potatoes and croutons, rouille chili sauce

Civet de chevreuil aux airelles, tagliatelles fraîches 26€
Venison ragout with blueberries, fresh tagliatelli

Homard entier rôti, cannelloni farci d'une bolognaise, un jus de carcasse 45€
Whole roasted lobster, cannelloni with Bolognese filling, juice from stock

LES FROMAGES / CHEESES

Chèvre frais au miel de pays 7€
Fresh goat's cheese with honey

Trois fromages frais et affinés 8€
A selection of three fresh and ripened cheeses

LES DESSERTS / DESSERTS

Coupe de fruits exotiques, « Perles du Japon » au lait de coco 9€
Exotic fruit cup, tapioca with coconut milk

Profiterolles maison au praliné, vanille et chocolat 9€
Home-made profiterolles with praline, vanilla and chocolate

Tarte fine aux noix et caramel, sorbet poires 9€
Thin walnut and caramel pie, pear sherbet

Crêpes chocolatées aux fruits de la passion et mangues 9€
Chocolate crepes with passionfruit and mango

Plateau de pâtisseries maison 10€
A choice of home-made pastries

MENU SASKIA 30€

Velouté de potiron aux noix de pétoncles, oignon rouge et noix
Cream of pumpkin with bay scallops, red onions and walnuts

Cassoulet maison et sa cuisse de canard confite (25 mins attente)
Homemade cassoulet with preserved duck's thigh (25 mins waiting time)

Ou / Or

Marmite de poissons et seiches, jus de soupe de poissons, pommes persillées et croûtons, rouille maison
Fish and squid, fish soup, parsley potatoes and croutons, rouille chili sauce

Dessert au choix
Dessert of your choice

MENU DU CHEF 48€

Foie gras et queue de bœuf en terrine, vinaigrette au consommé et échalotes confites
Terrine of foie gras and oxtail, consommé vinaigrette with preserved shallots

Noix de St. Jacques rôties au beurre demi-sel aux algues, pommes de terre du Pays de Sault au chorizo
Scallops roasted in lightly salted seaweed butter, potatoes with chorizo

Magret de canard en croûte de noisettes, légumes racines liés au jus
Duck magret fillet with a hazelnut crust, root vegetables with juice

Chèvre frais au miel de pays
Fresh goat's cheese with honey

Dessert au choix
Dessert of your choice
