



Restaurant  
**LE SAULOCH**

*Nos suggestions pour les fêtes*  
*Le dimanche à midi et sur commande*

Mise en bouche

- \* Terrine de foie gras de canard français maison et son baerewecke
- \* Salade océane
- \* Salade périgourdine, magret fumé et terrine de foie gras de canard
- \* Duo de saumons, fumé et mariné sur salade

\* \* \* \* \*

- \* Magret de canard (origine France) et son jus miel et épices
- \* Pièce de bœuf au beurre café de Paris
- \* Poulet jaune d'Alsace au Morilles

\* \* \* \* \*

- \* Le crumble à l'orange et aux épices, glace de la ferme au miel
- \* Vacherin glacé maison au miel et à la clémentine de Corse
- \* La charlotte au fromage blanc et sa salade d'agrumes

\* \* \* \* \*

L'entrée 17,-€

Le plat 24,-€

Le dessert 8.50€

Le menu complet 45,-€

\* \* \* \* \*  
\* \* \* \* \*

Restaurant LE SAULOCH - tél 03.88.57.11.20 - mail [restaurant.sauloch@orange.fr](mailto:restaurant.sauloch@orange.fr)

Actuellement fermé du lundi au mercredi la journée et jeudi soir

Possibilité d'ouverture à partir de 25 couverts