

LES BELLES lettres

Entrées

Asperges blanches, œufs de caille et fines feuilles de jambon capelin, vinaigrette gribiche 14 €
White White asparagus, quail egg and thin slices of capelin ham, sauce gribiche

Salade de légumes crus, cuits et marinés – brousse de brebis aux herbes fraîches 10 €
Salad of raw, cooked and marinated vegetables - ewe's milk cheese with fresh herbs

Filet de poulet fermier, blette feuilles et côte rôtie, pomme fondante 18 €
Farm chicken fillet, roasted silverbeet, potato fondant

Plats

Pièce de bœuf grillé de l'atelier CHASSINEAU accompagnée de salade et pomme paille Minute 22 €
Piece of grilled beef from the CHASSINEAU workshop with salad and potato crisps

Lieu jaune poché et asperges vertes, purée de petit pois 18 €
Poached pollock and green asparagus, pea puree

Desserts

Découpe de fruits frais sirop d'herbes et épices 8 €
Fresh cut fruits with a herb spiced syrup

Tartelette au chocolat et fruits rouge 9 €
Chocolate tart with fresh red fruits

Assortiment de fromage de la ferme d'Alexandre et condiments au coing 9 €
Assortment of cheese from Alexandre's farm and quince condiments



Best Western Plus paris Saclay
2 Route d'orsay – 91400 Saclay

www.bw-paris-saclay.com

Informations & Réservations :
Lesbelleslettres@bw-paris-saclay.com
0169354340

Tous les jours sauf le samedi midi.
12h00 à 14h30 et de 19h00 à 22h00

