

BISTROT DES CLOS

MENU


DE PRINTEMPS

DINER SERVI À 20H

CUISINE MAISON
PRÉPARÉE AVEC AMOUR 


38€/ADULTE
22€ /-12ANS

MERCREDI


Velouté de petits-pois au gingembre
Dos de Merlu (poisson blanc) et crème aux herbes
Légumes de saison rôtis, pommes de terre grillées
 ou Légumes de saison rôtis, oeuf parfait, pommes de terre grillées,
crème aux herbes
Fromages
Tarte au citron et crème fouettée

RÉSERVATION
NÉCESSAIRE LA VEILLE


JEUDI


Salade de mache, endive, pomme, raisins secs et Houmous
Travers de porc confit miel & thym et riz rouge de Camargue
 ou Aubergines grillées coulis de tomates et parmesan accompagné de riz rouge de
Camargue
Fromages
Clafoutis aux fruits de saison

VENDREDI

Salade de roquette, carotte, betterave fraîche, coriandre datte et Houmous
Poulet aux olives au citron confit et Petit-épeautre au raisin sec blond
 ou Courgettes et asperges roties, Burrata crémeuse et petit-épeautre au raisin sec blond
Fromages
Gâteau au chocolat et noix de coco & coulis de fraises Garriguettes

SAMEDI

Soupe au pistou (spécialité locale)
Bœuf aux herbes et aux épices (laurier, cumin, paprika)
Semoule à l'huile d'olive
 ou Galette de pois chiches, herbes fraîches et yaourt citronné,
semoule à l'huile d'olive
Fromages
Pavlova aux fraises

 Option végétarienne (disponible sur demande)



Provenance des viandes: France
Provenance des poissons: Alaska

Liste des allergènes disponibles à la réception