

BISTROT DES CLOS

MENU

D'ÉTÉ

DINER SERVI À 20H

CUISINE MAISON 
PRÉPARÉE AVEC AMOUR

42€/ADULTE
22€ /-12ANS

RÉSERVATION
NÉCESSAIRE LA VEILLE

MERCREDI

Velouté froid de petits-pois au gingembre

Dos de Merlu (poisson blanc) et crème aux herbes

Aubergines et courgettes grillées et pommes de terre aux épices

 ou aubergines et courgettes grillées et pommes de terre aux épices, oeuf mollet, crème aux herbes

Fromages

Tarte au citron et crème fouettée

JEUDI

Légumes grillés (aubergine, courgette, poivron) et crème à la feta

Travers de porc confit miel & thym et riz rouge de Camargue, ratatouille

 ou ratatouille accompagné de riz rouge de Camargue, tomates farcis aux légumes

Fromages

Mousse aux chocolat et cookies

VENDREDI

Salade de tomates anciennes, feta, basilic et huile d'olive du Domaine des Clos

Poulet aux olives au citron confit et Petit-épeautre au raisin sec blond

 ou aubergines rôties, dip de feta et poivrons confit, petit-épeautre au raisin sec blond

Fromages

Gâteau au chocolat et noix de coco & glace aux fruits de saison

SAMEDI

Gaspacho de tomates avec concombre, poivrons et croutons

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

Tarte aux fruits de saison

 Option végétarienne (disponible sur demande)



Provenance des viandes: France
Provenance des poissons: Alaska

Liste des allergènes disponibles à la réception