

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

Dîner Musical

CLOS
DES
ROSES

Menu du vendredi 23 Novembre 2018

Cocktail apéritif Kir du Clos

Foie gras poêlé puis laqué, étuvée de champignons
et marrons au jus corsé.

OU

Saumon fumé et crème de betterave,
salade de mâche aux noisettes torréfiées.

Dos de loup rôti à l'huile citron,
pulpe de choux fleur et fregola aux légumes verts.

OU

Filet de canette poêlé, purée de patates douces
et légumes de saison au jus de miel.

Fraîcheur d'agrumes marinée à la citronnelle,
sorbet exotique et tuile aux amandes.

OU

Fondant au chocolat noir et framboise,
glace au yaourt et crumble cacao.



Groupe :

GYPSY JAZZ BAND

59€/pers TTC - (hors boissons)
SUR RÉSERVATION

RÉSERVATION AU 04.94.53.32.31

www.clos-des-roses.com

 les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs