

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

Dîner Musical

CLOS
DES
ROSES

Menu du jeudi 14 Mars 2019

Cocktail apéritif «Kir du Clos»

*Foie Gras poêlé, tartine de pain aux fruits confits et marmelade de poire au thym
Salade de mâche et pistaches torréfiées.*

OU

*Œuf cuit à 65°C, saumon fumé et tombée d'épinards aux champignons,
crème de panais à l'échalote.*

*Lotte rôtie au beurre persillé, tagliatelles de légumes croquants
et pulpe de patate douce.*

OU

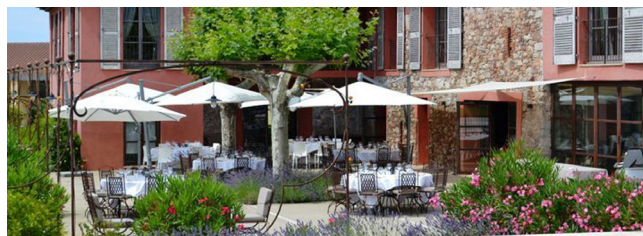
*Agneau confit de 7 heures, polenta truffée juste gratinée
Légumes de saison au jus corsé.*

Vacherin aux fruits exotiques, espuma au thé Earl Grey.

OU

Fondant chocolat noir et cœur framboise fraîche, sorbet fruits rouges.

Ginger
Brown



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

RÉSERVATION AU 04.94.53.32.31

www.clos-des-roses.com

les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs