

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

Dîner Musical

Menu Samedi 27 JANVIER

CLOS
DES
ROSES



Cocktail Apéritif "Kir du Clos des Roses"

Tataki de thon mariné à l'huile fumée,
Espuma d'oursin et rémoulade de céleri aux herbes.

ou

Foie Gras de canard poêlé et tarte fine aux champignons,
mousseline de topinambour de l'Estérel, salade de roquette.

Confit de bœuf au vin rouge du domaine, étuvée de légumes
croquants, écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe.

ou

Saint-Jacques poêlées au beurre de Tandoori, riz Venere aux
légumes de la Vallée Rose, sauce safran.

Tarte sablée façon "citron meringué"

ou

Minestrone d'ananas et clémentine, glace verveine, dentelle
d'orange sanguine et glace Stracciatella.

PHOENIX
Arts de la Scène



59€/pers. TTC - Hors Boissons

SUR RESERVATION

Réservations au 04.94.53.32.31

www.clos-des-roses.com



CHÂTEAUX
& HÔTELS
COLLECTION