

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

Dîner Musical

CLOS
DES
ROSES

Menu du jeudi 4 Juillet 2019

Cocktail apéritif «Kir du Clos»

*Bruschetta de chèvre frais aux tomates confites,
dentelles de Coppa de L'île de beauté.*

OU

*Tartare de thon /espadon à la mangue fraîche,
crème de canut au yuzu.*

*Mignon de veau poêlé, aubergines à la parmesane et
légumes de saison au jus corsé.*

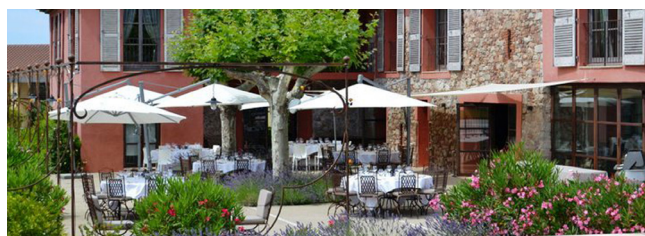
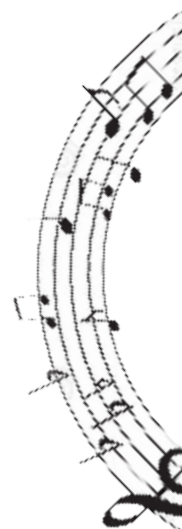
OU

*Saint-Jacques planchées et risotto de légumes,
crème citron et ciboulette.*

Nougat glacé et soupe au chocolat, tuile au gruë de cacao.

OU

Crumble de pêches rôties au romarin, glace yaourt.



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

RÉSERVATION AU 04.94.53.32.31

www.clos-des-roses.com

 **les Collectionneurs**
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs