

# La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

## Dîner Musical

CLOS  
DES  
ROSES

Menu du jeudi 19 Mars 2020

*Cocktail apéritif «Kir du Clos»*

\*\*\*\*\*

*Ceviche de St Jacques aux agrumes et pomme verte  
espuma pois verts et salade de pickles.*

OU

*Œuf parfait au foie gras et velouté de lentilles du puy façon petit salé.*

\*\*\*\*\*

*Dos de saumon rôti aux herbes,  
étuvée de légumes racines, polenta à la crème de palourde.*

OU

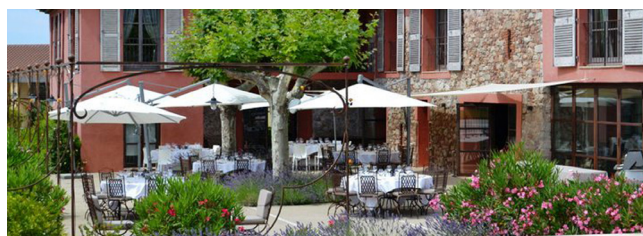
*Émincé de veau aux morilles, poêlée de rattes,  
légumes de saison, jus de cuisson.*

\*\*\*\*\*

*Tartelette framboises fraîches et fine gelée passion,  
crème fouettée verveine.*

OU

*Crumble aux poires et cacao, glace straciatella.*



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

**RÉSERVATION AU 04.94.53.32.31**  
www.clos-des-roses.com

**les Collectionneurs®**  
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs