

La Bastide du Clos des Roses

Hôtel & Restaurant

Dîner Musical

CLOS
DES
ROSES

Menu du jeudi 22 Octobre 2020

Cocktail apéritif «Kir du Clos»

*Tranchettes de saumon fumé saisi minute, feuilleté aux herbes,
Déclinaison de betteraves et crème ravigote.*

OU

*Foie gras poêlé, tagliatelles de légumes et velouté de panais,
Croutons de pain d'épices.*

*Mignon de veau rôti aux herbes, étuvée de légumes de saison,
Polenta crémeuse parfumée à la truffe et jus corsé.*

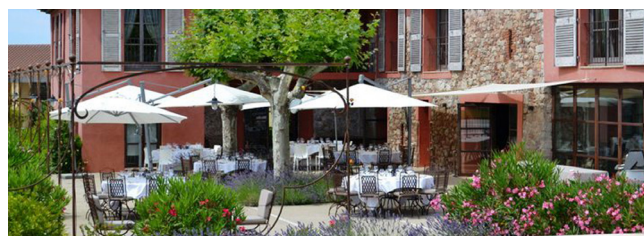
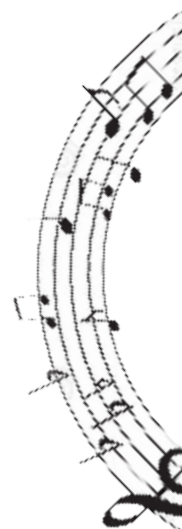
OU

*Gambas planchées au chorizo Ibérico,
Risotto de carottes et légumes croquants, pesto de roquette.*

Blanc Manger coco et dentelles d'ananas, sorbet passion.

OU

Fondant pistache/framboise et glace vanille bourbon.



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

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

les Collectionneurs®
Restaurateurs, Hôteliers, Voyageurs