

Quelques menus gourmands du jour à titre d'exemple

🍴

Buffet des Senteurs et des Saveurs de Provence et d'Ailleurs
(Déjeuner du dimanche seulement)

🍴

Filet de Bœuf Poêlé, Gratin Dauphinois à l'Ail Doux, Jus aux Coteaux de Provence et Champignons

🍴

Arlette aux Fraises, Crème Légère à la Vanille Bourbon

🍴🍴🍴

🍴

Saint Jacques Poêlées, Salade de Pâtes à l'Encre de Seiche et Vinaigrette de Tomates Séchées

🍴

Pluma Ibérique Poêlée, Ecrasé de Pomme de Terre à l'Huile d'Olive, Jus de Viande, Poivrons, Chorizo

🍴

Opéra Citron et Noisette, Coulis d'Orange

🍴🍴🍴

🍴

Roulé de Saumon Fumé, Fromage Blanc, Minestrone de Légumes et Fines Herbes

🍴

Magret de Canard Poêlé, Gnocchis de Pomme de Terre au Piment d'Espelette, Condiment Tomates et Jus d'un Rôti

🍴

Fondant au Marron, Chantilly, Framboises et Sorbet

🍴🍴🍴

🍴

Rouleau d'Aubergine au Radis Noir, Chèvre Fermier, Vinaigrette aux Herbes et Copeaux de Jambon de Montagne

🍴

Dos de Cabillaud en Viennoise de Parmesan, Riste d'Aubergine, Vierge de Légumes Croquants

🍴

Paris-Brest

🍴🍴🍴

🍴

Œuf « Bio » Cuit à 63°C, Crémeux de Petits Pois Maraichers, Ecume au Lard

🍴

Quasi de Veau Rôti, Pomme Dauphine, Artichaut et Condiment Câpre et Citron

🍴

Parfait Glacé au Café, Crème Anglaise

🍴🍴🍴

🍴

Tarte Feuilletée en Pissaladière, Maquereau Grillé et Tomates Cerises en Vinaigrette

🍴

Daurade Royale Rôtie, Barigoule de Légumes, Cuisson Emulsionnée à l'Huile d'Olive

🍴

Verrine Gourmande Praliné et Pommes Cuites

🍴🍴🍴

🍴

Tartine Rustique Frottée à l'Ail Légumes Croquants, Fines Herbes et Aïoli Légère

🍴

Dos de Maigre Poêlé, Tian de Légumes Confits, Beurre de Basilic

🍴

Biscuit Fondant de Chocolat au Lait, Abricots Rôtis et Sorbet

🍴🍴🍴