



Quelques Suggestions du Chef



ENTREES FROIDES

- Anchoïade, sauce provençale et légumes crus
- Poivron rouge grillé et filet de canard
- Salade mélangée, jambon, gruyère, avocat, tomate, cébette...
- Salade de chèvre chaude, garnie de cébette et petite oignons
- Salade au foie gras et filet de canard fumé
- Salade " paysanne ", verte, laitue, lardons, oeuf poché...
- Salade aux fruits de mer, saumon, crevettes, moules, St. Jacques...
- Salade de Rougets



ENTREES CHAUDES

- Gratin de moules sur lit d'épinards
- Cuisses de grenouilles à la provençale
- Croustade de Saumon ou loup de mer sur son lit de poireaux
- St. Jacques et Gambas au safran
- St. Jacques et Gambas sur un lit de ratatouille
- Filet de poisson braisé à l'oseille



PLATS DE RESISTANCE

- Canette aux olives
- Magret de canard au coulis d'oignons
- Poulet basquaise (cuisiné avec oignons, tomates...)
- Gigot d'agneau aux 4 épices
- Noisette d'agneau en Croustade
- Pavé de boeuf foie gras ou aux morilles
- Entrecôte Sauce Roquefort
- Rôti de porc aux olives

Ou tout autre plat comme: paella, couscous, bouillabaisse...



ASSIETTE de FROMAGE: divers fromages du terroir

DESSERTS fait maison

- Tarte Tatin
- Tare aux fruits, citron ou autre choix
- Fondant au Chocolat, sauce menthe
- Tiramissu aux fruits rouges et son coulis
- Soupe de melon et pastèque et feuilles de menthe
- Salade de fruits et cake au citron
- Gratin de fruits
- Iles flottantes
- Mousse au Chocolat
- Coupe de glace
- Assiette Gourmande (sélection de divers mets sucrés)



Photo non contractuelle