

HOTEL RESTAURANT
« LE CLOS SAINT HILAIRE »

BISTROT GOURMAND

EXEMPLES DE MENUS

La gastronomie paysanne

Tradition rurale

20 €

*

Terrine de queue de bœuf aux
lentilles

Ou

Salade d'artichaut violet au foie sec

*

Filet mignon de porc farci aux
pruneaux

Ragout de légumes provençaux

Ou

Dos de cabillaud vapeur aux
pousses de fenouil

Sur concassé de parmentines au céleri

*

Dégustation de fromages

Ou

Ou Dessert au choix de la carte

Au fil du temps

25 €

*

Trilogie de melon aux copeaux de
jambon crus

Ou

Beignet de fromage de chèvre aux herbes
sauvages

Et Mesclum provençal

*

Jambonnette de canard à la
languedocienne

Pâtes fraîches aux morilles

Ou

Pavé de saumon à l'unilatéral
Spaghettis de courgettes au pistou

*

Dégustation de fromage

*

Dessert au choix de la carte

Et aussi l'assiette Gourmande :

15 €

Composée des 4 entrées des menus à 20 et 25 €

L'Assiette du Chef : Le marché du jour

12 €

Accompagnée d'un verre de vin de la région de St Hilaire -café-