

HOTEL RESTAURANT
« LE CLOS SAINT HILAIRE »

TABLE GOURMANDE

EXEMPLE DE MENUS

Son accord mets/vins

Au rendez vous des saveurs

36 €

Mise en bouche et sa coupe de blanquette

*

Mousseline d'asperges vertes
sur effeuillé d'artichaut

Ou

Cannellonis d'aubergines au saumon fumé

*

Rôtis de lotte au Sérano

Compotée de choux au vinaigre Balsamique

Ou

Carré d'agneau à la française

Tatin de tomates aux oignons confits

*

Dégustation de fromage

Ou

Spécialités fromagères

*

Un dessert à la carte

* Ce menu « Au rendez vous des saveurs » avec fromages ou dessert
vous est proposé à 30 € et son accord mets/vins à 11 €

Subtiles découvertes

46 €

Mise en bouche et sa coupe de blanquette

*

Variation autour de la Saint Jacques
(en beignet au safran, en tartare au caviar d'aubergine,
en carpaccio à la pulpe d'agrumes)

Ou

Charlotte de foie gras au pain d'épice

*

Marmite de la mer lutée en feuillage

Ou

Pigeonneau désossé, farci à l'ancienne

Et cuit en crépinette de choux

Galette de pomme paillasson

*

Les spécialités fromagères du chef

*

Un dessert de la carte

* Ce menu « Subtiles découvertes » avec fromages ou dessert vous
est proposé à 40 € et son accord mets/vins à 11 €