

DÎNER DE 19H00 À 21H00



 Najeti Hôtels & Golfs Collection

Les Entrées gourmandes

- | | | |
|---|--|-----|
| | FOIE GRAS MAISON AU MUSCAT DE PROVENCE | 23€ |
| | <i>Granny Smith acidulée, dentelle au gruë de cacao & brioche toastée</i> | |
| ✦ | MOULES GRATINÉES | 19€ |
| | <i>Beurre d'herbes, chapelure croustillante & citron</i> | |
| ✦ | OEUF PARFAIT  | 21€ |
| | <i>Crèmeux de butternut au thym, pignons torréfiés & huile de poireau</i> | |
| ✦ | MINI TOURTE AUX CHAMPIGNONS  | 19€ |
| | <i>Jus corsé, pleurotes persillées & noisettes dorées</i> | |

Les Inspirations

- | | | |
|---|--|-----|
| ✦ | BURGER DU SUD | 28€ |
| | <i>Bun brioché, steak haché de boeuf 180gr, Tomme du Champsaur, tomate, oignons grillés & condiment coing-romarin</i> | |
| ✦ | NAVARIN D'AGNEAU AUX PARFUMS DE PROVENCE | 28€ |
| | <i>Pommes de terre fondantes, légumes du moment & olives Taggiasche</i> | |
| ✦ | BAVETTE DE BOEUF ANGUS (200GR) | 32€ |
| | <i>Sauce crème aux cèpes, gratin de pommes de terre</i> | |
| ✦ | BOURRIDE MÉDITERRANÉENNE | 30€ |
| | <i>Cabillaud, saint pierre & rouget, bouillon safrané, méli-mélo du potager & aioli maison</i> | |
| | SAINT-JACQUES SNACKÉES | 38€ |
| | <i>Panisse croustillante au romarin, crèmeux de chou-fleur violet & bisque de langoustines</i> | |
| | PETIT ÉPEAUTRE DE PROVENCE FAÇON RISOTTO | 25€ |
| | <i>Carottes & artichauts bouquets rôtis, brousse citronnée, cracker au pavot</i>  | |

Douceurs de notre Pâtissier

- | | | |
|---|---|-----|
| ✦ | DÉCLINAISON D'AUTOMNE | 10€ |
| | <i>Pommes caramélisées, crumble de noisettes, espuma à la crème de marron & sorbet myrtille sauvage</i> | |
| ✦ | ROYAL CHOCOLAT | 10€ |
| | <i>Biscuit noisette, croustillant praliné & mousse au chocolat noir</i> | |

LES DESSERTS DE NOTRE VITRINE 10€
Découvrez la sélection réalisée par notre pâtissier

Pour nos hôtes en demi-pension, les créations identifiées par un ✦ sont comprises dans votre formule, sans supplément
Prix nets TTC, Service Compris