

Le Menu...

" DECOUVERTE "

L'apéritif en supplément

Kir vin blanc, Cassis, Mure, pêche, Sangria, Punch ou jus de fruits et Sodas
(1 verre / pers) et mélanges salés

L'entrée au choix

Plutôt froide ...

Saumon fumé par nos soins et ses toasts
Barigoule de légumes provençaux à l'ancienne
Salade du Quercy au Foies de volaille et magret de canard fumé
Noix de pétoncles marinées au vinaigre balsamique sur rosace de betteraves

Plutôt chaude ...

Tarte pissaladière aux parfums d'Italie, sauce basilic
Gâteau original de poissons en duo, velouté de Bouillabaisse
Aumônière de Saint-Jacques, coulis de tomates fraîches à la coriandre

Le plat principal au choix

Plutôt viande...

Cote de veau, sauce Chenonceau
Roti d'Agneau farci en tapenade
Onglet, sauce aux cèpes
Gigotin de volailles Jus d'antan
Daube de joue de Bœuf à la provençale

Plutôt poisson...

Dos de Mérou, crème douce au pistil de safran
Filet de Loup de Mer à la Provençale sur lit de fenouil
Escalope de saumon aux parfums d'Atlas
Filets de soles panés au parfum d'épices
Tronçon de lotte à la mandarine

Le fromage,

Duo de fromages sur lit de mesclun

Le dessert au choix

Merveille fondante au chocolat
Croustillant de pommes au calvados servi tiède, boule vanille
Charlotte au cappuccino, crème de caramel de lait
Croustillant « Spéculoos » et moelleux praliné
Tarte Tropicane et sa crème anglaise
Bavarois au chocolat

Les boissons

Côtes de Provence AOC rouge et rosé *Château La Moutte et Domaine Tibourens* (1bouteille pour 3)
Eaux minérales plates et gazeuses (1 bouteille pour 3)
Café

Entrée, plat, fromage, dessert et boissons 34,00 € / pers

Supplément apéritif

Supplément deuxième entrée

3 € / personne

6 € / personne

** Choix de plat unique pour l'ensemble des convives*

QUAIRAPHAËL
restaurant