



MENU DE LA SEMAINE

Avec notre partenaire Antibois le Restaurant Larazur

- Lundi :**
- Poulpe grillé, pickles d'oignon rouge, purée d'avocat et vinaigrette au sésame noir
 - Suprême de poulet rôti et gnocchis maison sauce parmesan
 - Pomme caramélisée, crumble et crème anglaise
- Mardi :**
- Crème potimarron, tuile parmesan et noisettes
 - Filet de Loup poêlé, vinaigrette huile d'olive citron et lentilles aux herbes fraîches
 - Tiramisu
- Mercredi :**
- Soupe de poissons et croutons à l'ail
 - Gigot d'Agneau et purée de pomme de terre fumée
 - Panna cotta, framboise et basilic
- Jeudi :**
- Crabe, pomme verte, céleri et algue Nori
 - Pavé de saumon, sauce citron rôti et mélange de légumes
 - Crémeux chocolat noir et noix de pécan
- Vendredi :**
- Rillettes de Daurade à l'aneth
 - Poitrine de Cochon fondante et purée butternut
 - Poire caramélisée, crumble et crème anglaise
- Samedi :**
- Crème de topinambour et champignons sautés
 - Daurade pochée et risotto d'épeautre
 - Salade de fruits
- Dimanche :**
- Terrine de Foie Gras et brioche maison
 - Lieu jaune, purée de brocolis, sauce vierge, pignons et cerfeuil
 - Dessert duo 2 chocolats

La commande doit être passée à la réception de l'Hôtel avant 16h

Tel : 04 22 58 04 10 ou le « 9 » de votre chambre