



AUBERGE
DU CLOS DES PINS
RESTAURANT

Sample Menu du Marché 29.50€
Entrée, Plat et Dessert servi le midi et le soir

ENTREES – À la carte 12€

- Salade verte aux feuilles de parmesan, amandes grillés et tomates séchées au soleil (V) **10€ À la carte**
OU/Or
- Chèvre chaud gratiné aux abricots et pistaches sur un nid de mesclun (V)
OU/Or
- Saumon label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre, blini et crème à la ciboulette
OU/Or
- Salade de brochettes d'aiguillettes de canard façon Satay sur un nid de julienne de légumes & salade
OU/Or
- Terrine de caille maison et chutney à la poire
OU/Or
- Salade tiède de calamars, seiches et crevettes poêlés au persil, basilic, tomates et huile de citron

PLATS – À la carte 19€

- Risotto aux légumes méditerranéens rôtis, feta et sauce aux poivrons rouges (V)
OU/Or
- Tranche de veau, sauce crémeuse aux brisures de morilles
OU/Or
- Carré et pavé de selle d'agneau en croûte d'herbes & tomate séchée, jus au Banyuls
OU/Or
- Poisson du marché à l'huile de citron et légumes du jour (23€ - 8€ suppl. dans le menu)
OU/Or
- Faux-filet grillé, sauce aux poivres et pomme de terre du jour
OU/Or
- Plats du Jour

DESSERTS - À la carte 8€

- Crème brûlée à la vanille
OU/Or
- Eton Mess (fraises, mascarpone à la crème de violette de Tourrettes-sur-Loup et meringue)
OU/Or
- Moelleux au caramel au beurre salé et sa glace
OU/Or
- Sorbet maison au citron et fraises au limoncello
OU/Or
- Dessert du Jour
OU/Or
- Fromage

(V) = Végétarien

Tous nos entrées, plats et desserts sont élaborés sur place à base de produits bruts – Nos plats sont réalisés et dressés à la commande, ceci demande un temps de préparation, merci de votre patience

Le menu peut varier selon en fonction du marché

To reserve
04 93 77 00 23