



LE PROGRAMME DES soirées AU RESTAURANT « PROVENCE »
Menus à 39 euros boissons comprises
(Cocktail, verre de vin, boisson chaude)

Réservations tél. : 04 94 09 70 86 - Tous les jours de 9h à 12h

23 Janvier 2025
De l'Auvergne à l'Ardèche



39 euros

Amuse-bouche
Moelleux de lentilles au Picodon



Caillette et maouchette Ardéchoise, crème de lard



Faux-filet flambé et sauce au poivre, légumes d'hiver en textures



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie

24 Janvier 2025
A LA DECOUVERTE DE LA
BOURGOGNE



39 euros

28 Janvier 2025



39 euros

Amuse-bouche



Œuf meurette en 2 cuissons



Jambonnette de volaille Label Rouge aux écrevisses
Pommes de terre, patates douces à la graine de moutarde
en 2 textures



Poire pochée au vin rouge/cassis en mille-feuille chocolat

Amuse-bouche



Feuilleté de saumon aux épinards



Râble de lapin moutardé Subric d'épinards, pommes
Darphin aux cèpes, échalotes confites



Fromages (Pouigny Saint Pierre, bleu d'auvergne, St-nectaire)

Ou

St Honoré aux marrons, crème anglaise au rhum

30 Janvier 2025



39 euros

Amuse-bouche



Magie autour du phô



Autour du Cambodge : boulette de poisson, calamars grillés, curry rouge de poulet



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie

6 Février 2025
BORDELAIS SUD OUEST



39 euros

Amuse-bouche

L'huitre d'Arcachon, confit d'échalote acidulé au vinaigre de xérès



Le tourin blanchi, soupe aillée, œuf poché et mouillette à la graisse d'oie



Entrecôte double grillée, sauce Bordelaise, pommes Darphin à la graisse et échalote rôti au jus réduit.



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie

27 Février 2025
ALSACE LORRAINE



39euros

Amuse-bouche

Le Bretzel surprise



La flammekueche revisitée

Espuma au lard fumé et oignons confits au Riesling



Magret de canard cuit en basse température, spätzles sautés au jus de canard et bonbon de chou fermenté



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie

28 Février 2025



39euros

Amuse-bouche

Ravioles de crabe à l'embeurrée de choux et lard



Râble de lapin moutardé, subric d'épinards, pommes darphin aux cèpes, échalotes confites



Buffet de fromages

OU

St Honoré à la crème de marron
Crème anglaise pistache

06 Mars 2025
Escale à la Réunion



39euros

AB : Petit bouchon réunionnais



Buffet créole : féroce d'avocat, samossas, achards de légumes



Cari zourites (poulpe) et riz parfumé



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie

11 Mars 2025



39euros

Amuse-bouche



Lieu jaune au jus de viande

Embeurrée de pommes de terre à l'ail doux



Carré d'agneau en habit provençal et purée d'olive noires, jus corsé romarin, panisse et tatin de tomate



Nougat glacé aux pruneaux

ou

Fromages

13 Mars 2025
SOIREE GINGUETTE



39 euros

Amuse-bouche

Sardine à l'anisette grillée en salade d'herbes



Bouquet d'asperges vertes et œuf mimosa



Le Burger de la Cheffe : aiguillettes de rouget frites, oignons confits, pistou et pickles de carotte violette dans un pain à l'encre de seiche, accompagné de frites de panisse



Dessert réalisé par nos experts de pâtisserie