



**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

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

25 Février 2025



39 euros

Amuse-bouche



Œuf poché en meurette



Eventail de rouget glacé à la badiane et petits légumes



Tartelette pignons fleur d'oranger

Ou

Crêpes flambées à l'orange et basilic, sorbet orange

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'emburrée 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

07 Mars 2025  
LA CHATAIGNE DE COLLOBRIERES



39euros

Crème de châtaignes aux noisettes



Pavé de bœuf sauté sauce figatelli châtaignes Ravioles  
ricotta épinards



Tiramisu noix châtaigne

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**