

Menu Privadière

ENTREE 19€ - PLAT 32€ - DESSERT 14€

ENTREE + PLAT + DESSERT = 60€

ENTRÉES

Passion des tropiques

Tartare de crabe, avocat & vinaigrette passion

Cœur d'aubergine à l'italienne

Aubergine, parmesan

Douceur boréale en deux temps

Saumon fumé au mascarpone citronné

Trésors de verger et d'élevage

Brioche, foie gras maison, pomme confite et confiture de figes

PLATS

Agneau au parfum de garrigues

*Jarret d'agneau confit, purée de pommes de terre à la vanille de Madagascar
& petits légumes*

Crémeux safran cœur nordique

Risotto safrané, pavé de saumon

Lumière des braises, souffle des jardins

*Trilogie de brochettes, agneau, bœuf et magret de canard, pomme de terre
vitelotte, carotte et fenouil accompagnés d'une sauce tartare*

DESSERTS MAISON

Passion en douceur

Mousse passion

Nuit blanche au chocolat

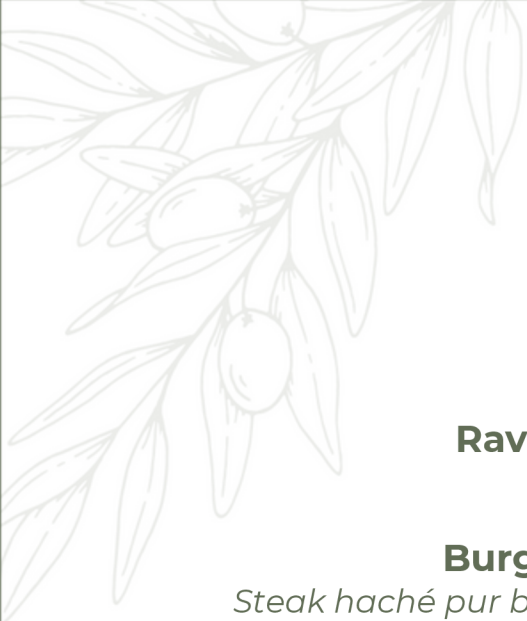
Entremet chocolat blanc & noir

Assiette de Fromage

Assortiment de fromages

Provenance des viandes - VOIR ARDOISE

Vous pouvez obtenir la liste des allergènes en faisant une demande auprès de notre personnel.



Hors Menu

à la carte

PLATS

Ravioles à la tartufata (25€)

Champignons & truffes

Burger de la Privadière (25€)

*Steak haché pur bœuf, bacon, fromage à raclette et crudités
servi avec frites maison & salade*

L'Entrecôte Argentine (42€)

*Accompagnée de frites maison et sauce au choix (roquefort, poivre
ou archiduc)*

Salade césar (19€)

Poulet frit, croûtons, parmesan et sauce césar

Pour les Enfants

PLAT + DESSERT = 22€

Le Pitchoune

Burger de bœuf

Le Crispy

Tenders de poulet

Le Petit Poisson

Poisson du moment

Accompagnement au choix :

Frites, Purée de pommes de terre ou légumes

Glace au choix

Provenance des viandes - VOIR ARDOISE

Vous pouvez obtenir la liste des allergènes en faisant une demande auprès de notre personnel.

