

BISTROT de Valrugues

Gaspacho de concombre au Xérès, crème de chèvre aux herbes	17
Salade César à la façon du Chef	18
Carpaccio de poulpe cuit au naturel, roquette, vinaigrette à l'ail	18
Tarte fine au saumon et pommes de terre, salade d'herbes et vinaigrette à l'ail	18
Carpaccio de bœuf, pistou et copeaux de parmesan	19
Penne cuits comme un risotto, et légumes confits à l'huile d'olive	19
Effeuillé de cabillaud, douce purée, et salade d'herbes	22
Tartare de bœuf, cru ou poêlé, assaisonné par le chef salade de sucrine et roquette,	23
Filet de daurade plancha, jeunes légumes juste glacés	25

Servi de 12h00 à 17h30 - prix nets en euros

Desserts

12 euros

Dégustation de fromages vus par le chef

Trio de crèmes brûlées

aux parfums de romarin, lavande et chocolat noir

Biscuit de chocolat tiède, glace vanille,

coulis aux fruits de la passion

Craquelin à la vanille,

cœur de framboise et sorbet fromage blanc

Assiette de fruits frais du marché,

sorbet du moment

Assiette de sorbets et glaces : miel, vanille, cacao, abricot, fraise tagada, mandarine, fruits de la passion, fromage blanc, framboise-poivrons rouges, ananas

Cafés

3 euros

Thés, Infusions

4 euros