

## LES DÉJEUNERS DU CHEF\*

\*(Seulement le midi du lundi au vendredi)

Entrée / Plat	19,00 €
Plat / Dessert	19,00 €
Entrée / Plat / Dessert	24,00 €

## MENU ENFANT

15,00 €

Viande ou filet de poisson servi avec légumes  
et mousseline de pommes de terre  
Boisson (soft) et dessert

## MENU

32,00 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

39,00 €

Entrée - Plat - Dessert

## LES ENTRÉES

13,00 €

Foie gras mi-cuit aux spéculoos, chutney échalions et raisins

Saint-Jacques, thon, betterave et mangue en carpaccio, sauce vierge exotique

Gambas croustillantes, légumes croquants et bouillon infusé à la citronnelle

Oeuf parfait dans un velouté de butternut, girolles, cèpes et chips de pomme de terre

## LES PLATS

26,00 €

Coeur de faux filet maturé 35 jours, jus réduit aux vendanges tardives «Maury Grenat 2012»

Filet de bar, fenouil confit à l'orange, émulsion aux agrumes

Noix de Saint-Jacques, chorizo Ibérique, légumes croquants et jus corsé

Filets de cailles rôties, réduction de vinaigre vieux et sucre Muscovado

Risotto crémeux, foie gras poêlé, girolles, cèpes et parmesan

Tagliatelles fraîches aux coquillages, moules, amandes, coques, palourdes, marinière au safran

## LES DESSERTS

9,00 €

Assiette de fromages affinés par notre fromager Cyril Carambat

Crème légère mascarpone aux marrons et poires caramélisées

Millefeuille aux fruits de saison, crème infusée au thé

Crumble amandes noisettes, crémeux citron mojito et meringue

Brownie, feuillantine et crémeux ... Tout chocolat

## Prestations Entreprise et Particulier

Cocktails déjeunatoires ou dînatoires

Déjeuners d'affaires

Privatisation de salle

Banquets et événements

Sur demande

commercial@le-prose.fr - 04 67 02 02 05 - le-prose.fr