

LA CARTE

BY JULIEN GOUILLÉ

Tous les jours, midis & soirs

Les salades

Salade *	16,00 €
Salade / Dessert / Café	25,00 €

Comme une César

Coeur de sucrine, oeufs de caille, aiguillettes de volaille panées et pommes Granny Smith, Cantal et croûtons grillés

Salade Méditerranéenne

Chair de crabe, Wakamé, crevette tempura et sauce cocktail, mangue, noix de pécan

La tartine du Chef

Pain focaccia, carpaccio de melon et jambon ibérique, tomates de couleurs et mozzarella

* Uniquement le midi du lundi au vendredi, hors week-end

MENU

32,00 €

Entrée - Plat ou Plat - Dessert

39,00 €

Entrée - Plat - Dessert

MENU ENFANT

15,00 €

Viande ou filet de poisson servi avec légumes
et mousseline de pommes de terre

Dessert du Chef

LES ENTRÉES

13,00 €

Marbré de foie gras, fine gelée de verveine fraîche et pêche rôtie

Ceviche de daurade royale au lait de coco, infusion de coriandre et gingembre, citron caviar

Tataki de thon aux herbes folles, taboulé de quinoa au citron vert

Tartare de bœuf façon thaï, iodé et caviar Petrovskaya

LES PLATS

26,00 €

Filet de Saint Pierre, tapenade de tomates confites, risotto crémeux, condiment d'ail noir

Homard breton en coque à la plancha, sauce vierge exotique, tagliolis fraîches et sa bisque

Filet de bœuf de Salers, fine tartelette de girolles à la crème d'ail et truffes d'été

La côte de bœuf de Salers, fine tartelette de girolles à la crème d'ail et truffes d'été (Pour 2 personnes - environ 1kg)

Filet d'agneau en croûte d'olives noires, mousseline de carottes jaunes

LES DESSERTS

9,00 €

Banane caramélisée pistaches, crème de cacahuètes et vanille bourbon

Palet de chocolat noir et amandes, crème anglaise au jasmin

Soupe de fruits frais exotiques, biscuit coco et sorbet mangue

Moelleux pistache à la framboise et litchis

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

