

Tapas

(Uniquement le service du soir)

Seiches à la plancha et persillade - 100 grammes	5€
Beignets de crevettes à la pomme de terre - 4 pièces	5€
Tataki de saumon au sésame - 100 grammes	7€
<hr/>	
Brochettes de poulet panées au Panko - 3 pièces	6€
Brochettes de magret de canard sauce thaï - 3 pièces	8€
Minis burgers, échalions et cheddar - 2 pièces	7€
<hr/>	
Fromage Manchego - 50 grammes	5€
Lomo et chorizo ibérique - 100 grammes	10€
Jambon ibérique - 50 grammes	12€
Escalivade de légumes marinés	5€
Planche de fruits frais	9€

Menu du jour

Entrée / Plat 17,00 €

Plat / Dessert 17,00 €

Entrée / Plat / Dessert 20,00 €

Uniquement le midi du lundi au vendredi

LA CARTE

BY JULIEN GOUILLÉ

Du lundi midi au dimanche midi inclus

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 pomme de terre

Dessert du Chef

LES ENTRÉES

13,00 €

Foie gras mi-cuit façon nougat, chutney de clémentines

Raviole de langoustine et Saint-Jacques, bouillon thaï, légumes de saison

Gravelax de saumon label rouge, crème au citron
Combawa

Brouillade d'oeufs Bio, espuma de pomme de terre à la truffe

LES PLATS

26,00 €

Filet de boeuf de Galice au lard de Colonnata, écrasé de pomme de terre à la truffe (supplément Rossini 5€)

Carré de porc Ibérique cuit à basse température, écrasé de pomme de terre à la truffe, jus au Banyuls

Filet de sole meunière, petits légumes croquants, beurre citron Yuzu

Dos de Cabillaud Skrei, purée de patate douce, légumes croquants, émulsion coco et citronnelle

Risotto aux gambas saveur asiatique et herbes fraîches

Risotto crémeux au fromage Moliterno, à la truffe

LES DESSERTS

9,00 €

Macaron safran, ganache au citron Yuzu et poivre de Timut

Dôme en chocolat, crème légère caramel et feuillantine au praliné

Le Latte Macchiato, chocolat, cookies noix de Pécan caramel

Entremets exotiques mangue, ananas, coulis passion

Assortiment de fromages de notre affineur

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



LE PROSE

HÔTEL • BAR • RESTAURANT