

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

* Du lundi au samedi

** Tous les midis de la semaine

LA CARTE

BY SAMUEL TINGAUD

Uniquement les soirs, week-end & jours fériés

MENU

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 €

Poulpitos laqués à l'orange sur une crème de laitue et Burrata de « campana » à la poudre de chorizo

Œuf bio parfait, asperges vertes au lard de colonata, tuile de parmesan et copeaux de jambon ibérique

Nage de kombu au foie gras poêlé et anguille fumée, brunoise de Granny Smith et céleri branche

La raviole de légumes printaniers, émulsion de basilic et tempura de fleurs de courgette

LES PLATS

26,00 €

Coeur d'Aloyau Black Angus et cromesquis de joue de bœuf, pressé de pommes de terre au Comté et à l'ail des ours, morilles fraîches glacées

Le carré d'agneau en croûte de Timut, cannelloni de polenta à l'épaule confite et feuilles d'huîtres

Filet de truite laquée à l'érable, crème de pissenlits et couteaux à la fleur d'ail, risotto de Camargue.

Lotte nacrée à la Hollandaise, trilogie d'asperges du pays à la truffe et croustillant de Laguiole

LES DESSERTS

9,00 €

Soupe de fraises ciflorette, biscuit moelleux aux amandes, sorbet fraise des bois à la Marjolaine

Palet de chocolat au lait, mousse Gianduja et crème glacée au café pur Arabica

Coque de meringue aux fruits exotiques, sorbet coco et mangue

Feuilles de chocolat noir, ganache au Whisky et sorbet cacao

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

