

## 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 soir inclus  
Les Brunchs du Prose tous les dimanches midi du 3 juin au dimanche 26 août

## 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 Salades Repas

18,00 €

---

Salade Marine, thon et saumon marinés soja et sésame, mesclun, graine de courges

Salade César, coeur de sucrine, tomates, poulet pané, parmesan, sauce césar

## LES ENTRÉES

13,00 €

---

Mille feuilles de légumes de saison et fromage frais, pesto basilic

Rouget de Méditerranée juste snacké, tarte fine de légumes croquants

Foie gras mi cuit , chutney de fraises et vinaigre balsamique

Gaspacho frais de tomates colorées, pain à la tomate et jambon Ibérique

Céviche de Daurade Royale, émulsion coco

## LES PLATS

26,00 €

---

Carré de veau fumé aux herbes de Garrigue, jus corsé au balsamique

Filet de Daurade Royale, sauce vierge à la tomate et gel de citron Yuzu

Burger de thon pain à l'encre de seiche, fromage blanc aux fines herbes

Magret d'oie laqué au soja et sésame

Filet de bœuf de Galice au lard de Colonnata, écrasé de pomme de terre à la truffe

Pavé de turbot à la plancha, émulsion de petits pois

Risotto verde, légumes croquants

## LES DESSERTS

9,00 €

---

Assiette de fromages affinés par notre fromager Cyril Carambat

Soupe de fraises, biscuit Baba et son sorbet fraise

Minestrone de fruits, granité citron basilique et vodka

Dôme au chocolat blanc, cœur framboise, croustillant aux céréales

Tout chocolat: mousse, crémeux et tuile croustillante

Crémeux Mascarpone, mangues caramélisées, éclats de cookies et caramel beurre salé



LE PROSE

HÔTEL • BAR • RESTAURANT