

L'ENTREPOTS
Philippe Mouls - Chef de cuisine

« POUR LA BROCANTE DU 5 MAI 2019 »

MENU UNIQUE A 29 €

LES ENTREES

Caillé de chèvre du mas Roland aux herbes potagères,
Légumes façon grecque

Ou

Gaspacho « vert » courgette, concombre, asperges de pays

POISSONS ET VIANDES

Cabillaud Skrei à la plancha, fricassée de pleurotes,
Crème d'ail nouveau

Ou

Estouffade de bœuf à la provençale, olives noires et polenta

NOS DESSERTS

Baba rhum-raisin, crème au mascarpone

Ou

Nougat glacé maison, coulis framboise

Chaque plat demande un temps de préparation et de cuisson.

Nous préférons manquer d'un produit plutôt que vous proposer une qualité inférieure.

Prix nets - TVA 10 % - Service compris