

**RESTAURANT**  
**"LE BISTROT DE SIRIYA"**  
**MENU LAVANDES**

**35 €**

*(Tous nos plats sont entièrement élaborés dans nos cuisines, y compris les sauces, les légumes d'accompagnement et desserts, à l'exception des glaces)*

*En saison, la presque totalité des légumes sont une production locale biologique  
- les légumes du moulin à Coursegoules)*

---

★ **VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE ET QUEUES DE CREVETTES FLAMBÉES AU COGNAC POÉLÉES À LA CRÈME** (Chestnut velouté with creamy pan-fried prawns flambéed with Brandy)

-ou

★ **TOMME DE VACHE ALPINE RÔTIE SURMONTÉE DE MIEL DE LAVANDE DE GRÉOLIÈRES ET THYM D'ICI**, servi avec jambon italien, copeaux de Parmesan et salade verte (Roasted alpine cow cheese topped with local lavender honey and thyme, served with italian raw ham, shavings of Parmesan and green salad)

---

★ **GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS SAUCE EN CRÈME D'AIL PARFUMÉE DE THYM ET GRAINES DE FENOUIL** (Large mediterranean prawns flambéed with Pastis with a thyme and fennel seeds flavoured garlic cream sauce) - ou

★ **FILET DE LOUP SAUCE LÉGÈRE AUX FEUILLES DE CITRONNIER COMBAVA** (Sea bass fillet with a combava lemon leaves sauce) - ou

★ **FILET DE BOEUF, SAUCE À LA CRÈME D'ÉCHALOTES ET POIVRES VERTS** (avec supplément de 5 €) (Beef tenderloin with a shallot and green pepper cream sauce - with 5 € extra)

*(Les accompagnements étant sujet à changement, merci de vous renseigner auprès du serveur)*

---

★ **ASSIETTE DE 2 FROMAGES DU MOMENT** (Plate of 2 cheeses of the day) - ou

★ **GÂTEAU FONDANT AU CHOCOLAT COEUR DE CONFITURE DE CLÉMENTINES CORSES ET BOULE DE GLACE VANILLE** (Chocolate fondant cake with Corsican clementine jam core, served with a vanilla ice cream scoop) - ou

★ **CRUMBLE DE QUARTIERS DE POMMES POÉLÉES AU BEURRE ET CAMEL BEURRE SALÉ SERVI AVEC UNE BOULE DE GLACE À LA VANILLE** (Pan-fried in butter apple crumble with salted butter caramel and served with a vanilla ice cream scoop)

---

**PRIS À LA CARTE :**

**ENTRÉE - 12,50 €**

**PLAT - 21,50 € (sauf Filet de boeuf - 26,50 €)**

**ASSIETTE DE 2 FROMAGES DU MOMENT OU DESSERT - 8,50 €**

**ORIGINE DES VIANDES - FRANCE ou UE**

*Pour les allergènes merci de vous adresser au serveur*