

RESTAURANT

"LE BISTROT DE SIRIYA"

MENU LOTUS

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)

Entrées

- * *Beignets de loup de mer, parfumés à la coriandre fraîche et aux feuilles de combava*
(Seabass fritters flavoured with fresh coriander and combava leaves)
— ou —
- * *Saucisses de Chiang Mai, relevées de curcuma, pâte de curry jaune et rouge, et citronnelle*
(Chiang Mai sausage with turmeric, yellow and red curry paste, and lemongrass)

Plats

- * *Gambas sautées au curry Panang, sauce huître, œuf, soja et céleri*
(Large Mediterranean prawns in an oyster, egg, soy and celery sauce with Panang curry)
— ou —
- * *Saté de filets de poulet, marinés dans un lait de coco parfumé à la citronnelle et aux épices douces, servis avec une sauce cacahuète légèrement pimentée*
(Boneless chicken satay marinated in coconut milk with lemongrass and mild spices, served with a lightly spicy peanut butter sauce)
— ou —
- * *Le Tigre qui Pleure - Sublime recette de filet de bœuf mariné façon thaï, cuit dans une sauce au tamarin, accompagné d'une sauce pimentée*
(Crying Tiger: marinated beef tenderloin cooked in a Thai tamarind sauce, served with a hot chili sauce)

Supplément : 5 €

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

Desserts

- * *Nems croustillants au chocolat, servis avec caramel au beurre salé et boule de glace à la mangue*
(Chocolate spring rolls served with salted butter caramel and a mango ice cream scoop)
— ou —
- * *Panna cotta à la vanille, nappée d'un coulis de mûres du village*
(Vanilla panna cotta topped with a local blackberry coulis)

