

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)*

Entrées

- * **Velouté de châtaigne, accompagné de queues de crevettes flambées au Cognac et poêlées à la crème**

(Chestnut velouté with creamy pan-fried prawns flambéed with Brandy)

— ou —

- * **Tomme de vache alpine rôtie, nappée de miel de lavande de Gréolières et parfumée de thym d'ici, servie avec jambon de pays, copeaux de Parmesan et salade verte**

(Roasted alpine cow cheese topped with local lavender honey and thyme, served with Italian raw ham, Parmesan shavings and green salad)

Plats

- * **Gambas flambées au Pastis, servies avec une crème d'ail parfumée au thym et aux graines de fenouil**

(Large Mediterranean prawns flambéed with Pastis, served with a thyme- and fennel-flavoured garlic cream sauce)

— ou —

- * **Filet de loup, sauce légère aux feuilles de citronnier combava**

(Sea bass fillet with a light combava lemon leaves sauce)

— ou —

- * **Filet de bœuf, sauce crème aux échalotes et poivres verts**

(Beef tenderloin with a shallot and green pepper cream sauce)

Supplément : 5 €

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

Desserts

- * **Assiette de deux fromages du moment**

(Plate of two cheeses of the day)

— ou —

- * **Gâteau fondant au chocolat, cœur de confiture de clémentines corses, servi avec une boule de glace vanille**

(Chocolate fondant cake with a Corsican clementine jam core, served with a vanilla ice cream scoop)

— ou —

- * **Crumble de pommes, quartiers poêlés dans un caramel au beurre salé, servi avec une boule de glace vanille**

(Apple crumble with pan-fried caramelized apple wedges, served with a vanilla ice cream scoop)

PRIS À LA CARTE :

ENTRÉE - 12,50 €

PLAT - 21,50 € (sauf Filet de bœuf - 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