

Les 3 Barbus

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

MENUS - CARTE

(POUR LES MENUS, VOTRE CHOIX DANS LES PROPOSITIONS CI-APRÈS)

MENU À 28 € : 1 PLAT ET 1 DESSERT

(TOUS LES MIDI SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

MENU À 34 € : 1 ENTRÉE ET 1 PLAT

(TOUS LES MIDI SAUF DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS)

MENU À 43 € : 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT

(TOUS LES JOURS)

MENU À 54 € : 1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 FROMAGE ET 1 DESSERT

(TOUS LES JOURS)

A LA CARTE : VOTRE CHOIX DANS LES PROPOSITIONS CI-APRÈS

Les 3 Barbus

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

ENTRÉES :

17,00€

ASSIETTE DE LÉGUMES CROQUANTS DE SAISON, COPEAUX DE PARMESAN ET JEUNES POUSSÉS DE SALADE.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT EN TERRINE, CHUTNEY D'OIGNONS AU GINGEMBRE CONFIT, ROQUETTE ET CAMEL DE BETTERAVE

CASSOLETTE D'ESCARGOTS AU BEURRE D'HERBES AILLÉ, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS.

ASPERGES DE PAYS, NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIÉS, FINE MIREPOIX FRUITÉE À L'HUILE D'OLIVE.

QUEUES DE GAMBAS ET ESPAGNOLE DE LÉGUMES GRILLÉS À LA POINTE D'AIL, VINAIGRETTE DE CITRON CONFIT ET HUILE VERTE.

Les 3 Barbus

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

PLATS :

26,00 €

FILET DE DAURADE ROYALE CUIT LONGUEMENT AU FOUR, COPEAUX DE COURGETTES ET GNOCCHIS À LA CORIANDRE, JUS DE COQUILLAGES SAFRANÉ EN ÉMULSION

LE MÉDAILLON DE LOTTE RÔTI, POMMES DE TERRE FONDANTES, LÉGUMES CROQUANTS, JUS DE CUISSON FAÇON BOUILLABAISSE ET PETITS CROUTONS DORÉS.

PIÈCE DE BŒUF RÔTIE, COMPOTÉE D'OIGNONS AU BALSAMIQUE, PRESSÉ DE POMME DE TERRE AU COMTÉ, COULIS D'HERBES FRAÎCHES RELEVÉ DE WASABI.

CARRÉ D'AGNEAU SAISI AU SAUTOIR, CONCASSÉE DE TOMATES, QUINOA AU PESTO DE ROQUETTE, JUS PARFUMÉ AU THYM FRAIS.

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE EN BALLOTTINE, FOIE GRAS POÊLÉ, ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE, POUSSÉS D'ÉPINARDS AU BEURRE, JUS DE CUISSON RÉDUIT.

Les 3 Barbus

HÔTEL ★★★
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

FROMAGES :

13,00 €

L' ARDOISE DE FROMAGES FRAIS OU AFFINÉS DU LANGUEDOC

DESSERTS :

12,00 €

FRAISES DE PAYS À LA MENTHE, FINE GELÉE DE VIN ROUGE PARFUMÉ,
SORBET COCKTAIL DE FRUIT.

LE BISCUIT COULANT AU CHOCOLAT NOIR, FRAMBOISES ET CRÈME
FOUETTÉE.

TARTE TATIN SERVIE TIÈDE, SAUCE CARAMEL ET CRÈME GLACÉE À LA
VANILLE.

TARTE AU CITRON, SAUCE CHOCOLAT, FRAISES DE PAYS ET CRÈME
LÉGÈRE.

TUILE CÉVENOLE À LA CRÈME DE MARRON, RHUM BRUM, GLACE VANILLE,
CHANTILLY ET AMANDES GRILLÉES.