

# MENU 1<sup>ER</sup> JANVIER 55 €

## *Amuse-bouche*

*Emietté de crabe aux herbes fraîches sur un blanc manger de poireaux*

-----

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit au torchon,  
Chutney aux poires, pain aux figues toastés*

Nous vous suggérons pour accompagner votre terrine de foie gras,  
Un verre de Beaume de Venise ou de Sauternes 10 €

*Ou*

*Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, julienne de légumes confites à l'orange*

-----

*Filet de bœuf charolais rôti et son jus à la truffe,  
Gratin de pommes de terre à la truffe comme un Dauphinois*

*Ou*

*Filet de cabillaud rôti,  
Étuvée de poireaux à la truffe, jus de volaille réduit*

-----

*Pré dessert du pâtissier  
Verrine crème citron chantilly et limoncello*

-----

*Croustillant chocolat praliné, ganache chocolat  
et sa crème anglaise à la vanille bourbon*

*Ou*

*Pavlova à la mousse de mascarpone et aux fruits exotiques*

**Restaurant L'ECURIE du CASTELLAS**

*Route des Moulins de Paillas*

*83 350 RAMATUELLE*

*Tel (33) (0)4-94-79-11-59 Fax (33) (0)4-94-79-21-04*

[contact@lecurieducastellas.com](mailto:contact@lecurieducastellas.com)