

# MENU 1<sup>ER</sup> JANVIER 55 €

*Amuse-bouche*

-----

*Terrine de Foie gras de canard mi cuit au torchon,  
Chutney aux poires, pain aux figues et noisettes 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, mousse de betterave et citron,  
Copeaux de légumes d'hiver*

-----

*Cœur de quasi de veau rôti et son jus à la truffe blanche d'été,  
Gratin de pommes de terre et châtaignes comme un Dauphinois*

*Ou*

*Pavé de cabillaud rôti, étuvée de poireaux à la truffe blanche d'été  
et émulsion au Parmesan*

-----

*Pré dessert du patissier*

-----

*Délice au chocolat et sa crème anglaise vanillée*

*Ou*

*Minestrone d'ananas à la vanille bourbon et citron vert, Sorbet noix de coco*

**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*

<http://www.lecurieducastellas.com>

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