Notre Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **39 € ttc (35,45 €ttc)**

Nos Entrées / Starters

Velouté d'Ail Doux, Ecume de Noisette et Pleurotes
Sweet Garlic Soup, Hazelnut Foam and Seasonal Mushrooms

Tartare de Thon aux Agrumes et Pignons, Condiment d'Aneth et Wasabi
Tuna Tartare with Citrus and Pine Nuts, Dill and Wasabi Seasoning

Nos Plats / Main Courses

Épaule de Cochon Provençal Confite, Reblochon, Cornichons, Gel Sauge
Provence Style Slow Rosted Pork Soulder, Reblochon, Picklesand Sage Gel

Pavé de Saumon Rôti, Herbes Fraîches et Fenouil aux Epices Indien
Roasted Salmon Fillet, Fresh Herbs, Fennel and Indian Spices

Suprême de Poulet Rôti Français, Confit d'Oignon
French Roasted Chicken Supreme, Onion Confit

Option Végétarienne: Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Légumes de Saison, Pesto d'Herbes et Epices
Vegetarian Option : Fresh « Radiatori » Pasta with Seasonal Vegetables, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices

Grand Menu (Servi Midi et Soir)

3 Plats : Entrée + Plat + Dessert **49 € ttc (44.55 € ht)**

Nos Entrées / Starters

Raviole de Homard, Soupe de Roche, Maïs Rôti aux Epices
Lobster ravioli, Rockfish Soup, Spiced and Roasted Corn

Foie Gras Français Mi-Cuit, Condiment Pomme et Gingembre
French Foie Gras, Apple and Ginger Relish

Nos Plats / Main Courses

Turbot Rôti et Tartare de Saint Jacques, Citron Confit, Wakamé
Roasted Turbot and Scallop Tartare, Candied Lemon, Wakame

Canard en Deux Façons à la Châtaigne et Sauce aux Cèpes
Duck Duo, Chestnut and Porcini Mushroom Sauce

Suprême de Poulet Rôti Français aux Truffes du Ventoux
French Roasted Chicken Supreme with Ventoux Truffles

Option Végétarienne: Pâtes Fraiches « Radiatori » aux Légumes de Saison, Pesto d'Herbes et Epices
Vegetarian Option : Fresh « Radiatori » Pasta with Seasonal Vegetables, Aromatic Herbs Pesto and Mild Spices

CARRÉ DU PALAIS
AVIGNON

Carte des Desserts / Desserts

Gourmandise Exotique
Exotic delight, Coconut, Mango and Ginger Caramel

Douceur Chocolat
Chocolate Delicacy, Coffee Flavoured Meringue, Chocolate Sauce

Poire Pochée, Châtaigne & Cannelle
Poached Pear, Candied Chestnut and Cinnamon Caramel

Caramel Pomme & Noix
Walnut Cake and Caramelised Apple

Plat Fait Maison

Le Restaurant le Carré du Palais et ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine « France ou UE » de toutes nos viandes ou charcuteries.

Prix net – Service compris

Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir les ingrédients suivants
« Gluten, Crustacés, Oeuf, Poisson, Soja, Lait, Fruits à Coques, Moutarde, Sésame, Sulfites, Mollusques. »

Les Déjeuners du Carré

Servis Uniquement le Midi/ Served only at Lunchtime

Du Lundi au Samedi Midi Sauf Jours Fériés/ Monday to Saturday except Holidays

2 Plats : Plat du Jour Poisson + Dessert du Jour, Eaux Minérales et Café

32 € ttc (29.09 € ht)

Poisson du Jour
Fish of the Day

et

Dessert du Jour
Dessert of the Day