

Restaurant de l'Hôtel de Hollande

Carte 2020

Veillez trouver les plats qui composeront vos menus suivant la saison, l'arrivage des produits.

Tous nos plats sont servis à l'assiette.

Entrées Froides

*Crudités (4 variétés suivant le marché)
Melon au Jurançon et jambon de pays
Salade à la Niçoise
Saumon Gravlax ,espuma à l'aneth
Terrine de Foie gras mi cuit, chutney abricot noisette
Rillettes de saumon frais au citron vert
Salade de chèvre chaud et magret de canard fumé*

Entrées Chaudes

*Tarte à la Gardiane
Feuille de brick au St Nectaire
Gambas flambées au Pastis
Pissaladière aux oignons doux
Brandade de Morue à la Nîmoise*

Desserts

*Assiette de fromages, confiture de figues et noix
Flan aux œufs d'autrefois
Tarte fine tiède aux pommes
Profiteroles au chocolat chaud « grand cru VALRHONA » pour les amateurs
Salade de fruits frais
Timbale de glace frappée, écrasé de spéculos
Ananas frais présenté façon antillaise
Café gourmand
Corbeille de fruits de saison*

Pour vos événements, anniversaires, remerciements et autres, nous réalisons des gâteaux à thème à partager.

Pour vos excursions et départ, des piques niques vous seront proposés.

A part quelques produits pour cause de saison, de ravitaillement et d'hygiène, le Chef de cuisine Guy GINER LACROIX et son équipe vous proposent exclusivement des produits frais.

Potages

*Potage cultivateur
Crème de carotte et de poivron
Soupe à l'oignon, croûtons et fromage
Minestrone au pistou
Velouté de légumes selon marché*

Plats de résistance

*Entrecôte grillée, pomme frite, tomate provençale
Dos de cabillaud poché, trio de légumes, crème de poireaux
Tagliatelles à la Carbonara, parmesan,
Petits Farcies (tomate, courgette, aubergine, champignons)
Suprême de volaille, émulsion de poivron, flan de brocolis
Encornets farcis comme à Sète, nid de linguine
Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz pilaf
Brochette de Canard à l'érable sur écrasé de pomme de terre à la vanille
Filet mignon de porc, petit oignons au miel, tomate confite, cannelé de courgette
Brochette de noix de St Jacques au beurre blanc,flan de poireaux*

Guy GINER LACROIX
Chef de cuisine