

Restaurant de l'Hôtel de Hollande

Carte 2025

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

Tous nos plats sont servis à l'assiette.

Potages

Potage Cultivateur

Crème de carotte et poivron

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage

Minestrone au Pistou

Velouté de légumes selon le marché

Entrées Froides

Crudités (4 variétés suivant le marché

Melon au Jurançon et jambon

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

Œuf Parfait à la crème de brocoli

et vinaigre de framboise

Plats de résistance

Entrecôte grillée, pommes 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 pommes de terre à la vanille

Filet mignon de porc, petits oignons au miel, tomate confite, cannelé de courgette

Brochette de noix de St Jacques au beurre blanc, flan de poireaux

Desserts

Assiette de fromages, confitures de figues et noix

Flan aux œufs d'autrefois

Tarte fine tiède aux pommes

Profiteroles au chocolat chaud « Grand Cru » de 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

Smoothie (fraise, ananas, mangue)

- Pour vos évènements, 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, les chefs Guy GINER, Jérôme, et toute l'équipe vous proposent exclusivement des produits frais.

Guy Giner Lacroix, Chef de Cuisine