

## Sample Menu du Marché 32.50€

Entrée, Plat et Dessert servi le midi et le soir -  
Starter, Main & Dessert available for lunch & dinner



AUBERGE  
DU CLOS DES PINS  
RESTAURANT

Tous nos plats sont fait maison –  
Les plats fait maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts

### ENTREES – À la carte 13€ (sauf la salade verte)

- Salade verte au pistou, grana padano, amandes grillés et tomates séchées (V) 10€ À la carte  
*Mixed green salad with pesto, grana padano cheese shavings, toasted almonds & sun dried tomatoes*  
OU/Or
- Terrine de foie gras mi-cuit aux abricots et pistaches, compote de figues  
Nous vous suggérons un verre de Loupiac Château La Croix pour accompagner votre foie gras 6€  
*Foie gras terrine with apricots & pistachio nuts, fig compote*  
OU/Or
- Poêlée de crevettes, calamars & encornets aux tomates séchées, ail, persil et citron sur un nid de salade  
*Panfried prawns & squid with sun-dried tomatoes, garlic, parsley & lemon on a bed of salad*  
OU/Or
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, blini et crème à la ciboulette  
*Salmon home smoked over beech wood served with blini & chive cream*  
OU/Or
- Aumônière de chèvre chaud aux figues et noix de pécan, vinaigrette au miel (V)  
*Warm goat's cheese in a crispy pastry parcel with figs & pecan nuts, honey vinaigrette*  
OU/Or
- Entrées du jour  
Starters of the day

### PLATS – À la carte 20€ (sauf le Poisson du marché 23€)

- Risotto aux cèpes et grana padano (V)  
*Cep mushroom risotto with grana padano cheese*  
OU/Or
- Gambas et crevettes en persillade  
*King prawns & prawns with parsley, garlic & olive oil*  
OU/Or
- T-Bone de veau, sauce aux brisures de morilles  
*Pan-fried veal T-Bone with morel mushroom sauce*  
OU/Or
- Pavé de selle d'agneau en croûte de tomates séchées, moutarde et pignons de pin, jus au Banyuls  
*Saddle of lamb with sun-dried tomato, mustard & pine nut crust with Banyuls jus*  
OU/Or
- Poisson du marché à l'huile de citron et légumes du jour 23€ À la carte (8€ suppl.dans le menu)  
*Fresh market fish with lemon oil & vegetables (8€ supplement in the menu)*  
OU/Or
- Faux-filet poêlé au poivre concassé, flambé au Cognac  
*Pan-fried peppered Sirloin steak flambéed with Cognac*  
OU/Or
- Plats du Jour  
Dishes of the day

### DESSERTS - A la carte 8€

- Eton Mess (framboises, mascarpone à la crème de violette de Tourettes sur Loup et meringue)  
*Eton Mess (raspberries, mascarpone with local violet syrup & meringue)*  
OU/Or
- Moelleux au caramel au beurre salé ou Moelleux chocolat et glace à la vanille  
*Soft centred salted caramel OR soft centred chocolate cake with vanilla ice cream*  
OU/Or
- Crème brûlée du moment  
OU/Or
- Dessert du Jour  
OU/Or
- Trio de fromage

Nos plats sont réalisés et dressés à la commande, ceci demande un temps de préparation

Veillez nous aviser de toutes restrictions alimentaires – Please advise of any food allergies  
\* Liste des allergènes contenus dans nos plats, disponible à l'accueil

To reserve 04 93 77 00 23