

Les formules

De l'Hostellerie des Remparts

Faites vous plaisir en créant votre menu parmi notre carte



**Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs**

Formule du Mazarin

Entrée - Plat - Dessert
48 €

HR

Formule du Bailly

Entrée - Plat
37 €

HR

Formule du Bailly

Plat - Dessert
35 €

Les menus d'Eloïse (Plat-Dessert) 13 €

Pour les enfants sages jusqu'à 12 ans

Sauté de crevettes à la crème de Ciboulette

Ou

Escalope de veau, Sauce à la crème

Légumes et

Riz parfumé ou Pommes de terre ou Pâtes

Fondant au chocolat

Ou

2 boules de glace

Vanille ou chocolat ou fraise

Hostellerie des Remparts

Menu du Châtelain

Important : Merci de nous signaler toutes les allergies à la prise de commande.
Veuillez demander les allergènes à nos serveurs

57 €

Perles de Saint-Jacques snackées minute sur lit d'asperges
Poêlées minute et déglacées à la vodka*, sur lit d'asperge et crème de pistils de safran

Ou

Feuilleté à la crème de Morillons flambés au St Jean-Minervois*
Feuilleté aux graines de pavot, champignons à la crème, flambés au vin Liqueureux

HR

La pause glacée
Sorbet fruit & sa liqueur*

HR

Filet de dorade Royale à la Méditerranéenne
Poêlés minute au beurre persillé, julienne de légumes, sauce rouille,
Timbale de riz basmati

Ou

Filet de bœuf et sa crème de chutney de figes
Filet déglacé au Porto et sa cassolette de légumes,
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

HR

Assortiment de fromages sur ardoise
Fromages de nos Régions, miel et huile d'olives arôme truffes d'Italie, fruits de saison

HR

Champagne* gourmand
Assortiment de cinq desserts et tumbler de Champagne*