

DÎNER

Menu Découverte

42,00 €

Entrée, plat, dessert, - *Starter main course, dessert*

Amuse-bouche au soin du Chef
Chef's selection of appetizers

Entrées - Starters - 16,00 €

Emietté de tourteau aux agrumes, guacamole épicé
Crumbled crab with citrus, spiced guacamole

ou

Crème de lentilles, moules de bouchot et chorizo
Lentil cream, bouchot mussels and chorizo

ou

Cœur de laitue truffé, vieux parmesan, crème à la ciboulette
Heart of lettuce with truffle, aged parmesan, cream with chives

Plats - Main Courses - 25,00 €

Carré de porc à la verveine, petit pois à la française
Rack of pork with verbena, french peas

ou

Lotte cuisinée au curry noir, pommes de terre grenaille
Monkfish cooked in black curry, new potatoes

ou

Raviolis Plin à la truffe, crème de laitue
Plin ravioli with truffle, cream of lettuce

Desserts - 10,00 €

Pavlova ananas, citron vert, coriandre
Pineapple Pavlova, lime, cilantro

ou

Crème légère vanillée,
fruits de saison relevé au vinaigre de concombre
Light vanilla cream, seasonal fruits seasoned with cucumber vinegar

ou

Assiette de fromage, confiture de saison
Cheese platter, seasonal jam

Menu Gourmand*

59,00 €

* Disponible uniquement pour toute la table. - *Available for the entire table*

Amuse-bouche au soin du Chef
Chef's selection of appetizers

Tartare de gambas relevé aux graines de passion
Prawns tartar seasoned with passion seeds

Raviolis de homard, bouillon à la citronnelle
Lobster ravioli, lemongrass broth

Faux filet de bœuf, courgette farcie au foie gras de canard
Sirloin beef, zucchini stuffed with duck foie gras

Figue rôtie au miel, chèvre et noisettes
Roasted fig with honey, goat cheese and hazelnuts

Soufflé au café 100% arabica « Costadoro »
Coffee soufflé

Menu du Chef

34,00 €

Amuse-bouche au soin du chef
Chef's selection of appetizer

Quiche maison garnie de volaille, poireau, épinard
Homemade poultry quiche, leek, spinach

Tagliatelle fraîche sauce aux poivrons, burrata crémeuse
Fresh tagliatelle pepper sauce, creamy burrata

Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)
White lady (vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream)



Prix Nets par personne en Euros

La Brasserie La Bégude est ouverte tous les jours de 07h30 à 22h30.

La cuisine est ouverte de 07h30 à 10h30 et de 12h à 22h30.