

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 €

Raviolis de homard, consommé de champignon
Lobster raviolis, mushrooms stock

Ou

Cœur de laitue façon mimosa, mayonnaise au curry
Heart of lettuce, grated boiled eggs, curry mayonnaise

ou

Risotto lié au vieux parmesan, magret de canard fumé
Risotto with aged parmesan, and smoked duck breast

Plats - Main Courses - 25,00 €

Pavé de saumon à l'unilatéral, purée de brocolis
et vierge aux agrumes

Salmon fillet unilateral cooked, smashed broccoli, citrus and olive oil dressing

Ou

Quasi de veau en croute d'herbes, courgettes rôties aux olives
Rump of veal, roasted zucchini with olives

ou

Gnocchis de pomme terre sauce au pesto, épinards et parmesan
Gnocchi pesto dressing, spinach and parmesan

Desserts - 10,00 €

Chou au spéculoos aux éclats de cacahuètes
Choix pastry with speculoos and peanut

Tarte chocolat, orange et noisettes
Chocolate tart with orange and hazelnut

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 appetizer

Tartare de bœuf au jus de truffe
Beef tartar with truffle

Raviolis de homard, condimentés au chou rouge
Lobster ravioli with red cabbage

Tourte feuilletée au foie gras et épaule d'agneau
Puff pastry pie of lam shoulder and foie gras

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

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

Menu du Chef

34,00 €

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

Tartare de betteraves, fines tranches de magret fumé,
éclats de noisettes
Beetroot tartar, thin slice of smoked duck breast, hazelnuts

Suprême de volaille fermière, courgette et de patate douce
Farm chicken breast, zucchini and sweet potatoe

Crème brûlée au café 100% arabica costadoro
Costadoro 100% arabica coffee crème brûlée



Prix Nets par personne en Euros

La Brasserie La Bégude est ouverte tous les jours de 07h30 à 22h00.

La cuisine est ouverte de 07h30 à 10h30 et de 12h à 21h30.