



LE BISTRO

 DE PRIVADIÈRE



Menu Privadière

Ce Printemps...

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert - 59 €

ENTRÉES

Hareng fumé, pomme à l'huile, légumes croquants, crème à la moutarde à l'ancienne	18 €
Pâté en croûte artisanal, pickles et feuilles de salade	18 €
Asperges vertes du pays, pesto d'ails des ours, parmesan, main de Buddha confite	18 €
Moules gratinées, persillade fraîche légèrement dorée	18€

PLATS

Suprême de volaille (Label Rouge), sauce aux morilles	32 €
Filet de Daurade, sauce vierge	32 €
Rigatoni, tomates & basilic légèrement épicés (V)	28 €

Accompagnement au choix

Écrasé de pomme de terre - Riz Basmati - Jeunes pousses

FROMAGE & DESSERTS

Pélardon fermier d'ici (Mas de la Courme - St Bénézet)	12 €
Dôme de tiramisu, fine poudre de chocolat noir	16 €
Salade de fruits de saison, infusée à la vanille Bourbon, sorbet poire	16 €

Provenance des viandes - VOIR ARDOISE
Vous pouvez obtenir la liste des allergènes en faisant une demande auprès de notre personnel.

Menu Privadière

This Spring...

Starter, Main Course, Cheese or Dessert - 59 €

STARTERS

Smoked herring, potatoes in oil, crunchy vegetables, wholegrain mustard cream	18 €
Traditional pâté en croûte, pickles and salad leaves	18 €
Local green asparagus, wild garlic pesto ,parmesan, candied Buddha's hand	18 €
Gratinated mussels, lightly golden fresh parsley and garlic	18 €

MAIN COURSES

Free-range chicken supreme (Label Rouge), morel sauce	32 €
Sea bream fillet, "sauce vierge"	32 €
Rigatoni, tomato & basil, lightly spiced (V)	28 €

Side dishes of your choice

Crushed potatoes - Basmati rice - Seasonal green salad

CHEESE & DESSERTS

Pélardon fermier d'ici (Mas de la Courme - St Bénézet)	12 €
Tiramisu dome, fine dark chocolate powder	16 €
Seasonal fruit salad, infused with Bourbon vanilla, pear sorbet	16 €

Meat origin - SEE SLATE
You may request the list of allergens from our staff.