



HOTEL LE COUVENT ROYAL
LE RESTAURANT
EST OUVERT AU PUBLIC
DE 12h00 à 13h45 / 19h00 à 21h45

Formules

Formule Express Entrée <i>starter</i> + Plat <i>main course</i> (le midi uniquement)	18 € *
Menu Retour du Marché Entrée <i>starter</i> + Plat <i>main course</i> + Dessert <i>Desert</i>	25 €
Menu Carte Plat <i>main course</i> + Dessert <i>Desert</i> ou Entrée <i>starter</i> + Plat <i>main course</i>	30 €
Menu Carte Entrée <i>starter</i> + Plat <i>main course</i> + Dessert <i>Desert</i>	39 €

Carte

Entrée à partir de	1 starter from	13.5 €*
Plat Chaud à partir de	1 main course from	18.5 €*
Dessert à partir de	1 Desert from	7.5 €*

ENTREES

Terrine de Foie Gras de Canard aux Quatre Epices, sa Marmelade de Figs et noix

Terrine of Foie Gras with Four Spices, Marmalade of Figs and walnuts

Ou / Or

Velouté de Potiron, Sauté de Cuisses de Grenouilles en Persillade et ses Croûtons à l'Ail

Creamy Pumpkin Soup, Frog's Legs with Parsley and Garlic Croutons

Ou / Or

Délice à la Chair de Crabes et aux Agrumes / Salad of Fresh Crab Meat with Citrus Fruit

Ou / Or

Mini Brochettes de Chèvre aux Senteurs de Corse, Figatelli Poêlés et sa Brunoise de Courgettes

Mini Skewers of Goat Cheese with Corsican flavours, with Sauteed Figatelli Beans and Zucchini

Ou / Or

Fraîcheur Niçoise en Tulipe Royale / Salad Nicoise in "Tulip" Pastry Bowl



PLATS

Brochettes de St Jacques Poêlées au Réglisse, Risotto d'Épautre et son Émulsion à l'Anis

Skewers of Licorice-Laced Scallops, with Aniseed-Flavored Epautre Risotto

Ou / Or

Brandade de Perroquet et l'Arlequin de Coulis de Poivrons

Parrotfish Brandade with a Colorful Sweet Pepper Coulis.

Ou / Or

Aiguillette de Canard Rôtie, Poêlé de Légumes Oubliés et sa Purée de Brocolis, Jus aux Airelles

Sliced Roasted Duck with Cranberry Jus, served with Mixed Heirloom Vegetables and Broccoli Puree

Ou / Or

Filet de Bœuf Grillé "Union Européenne", Gratinée de Gnocchis au Gorgonzola, Pousses d'Épinard en Salade

Grilled Beef tenderloin (certified EU), with Baked Gorgonzola Gnocchi with a Salad of Baby Spinach



DESSERTS

Profiteroles en Trio de Chocolat et ses Sauces Chocolat / Trio of Profiteroles, Chocolate sauces

Ou / Or

Tartelette Meringuée au Citron Jaune et Sorbet au Citron Vert, Coulis Acidulé

Lemon Tart with Meringue, Lime Sorbet and a Tart Coulis

Ou / Or

Déclinaison Exotique / Exotic Fruit Salad

Ou / Or

Macaron à la Confiture de Cassis et son Milk-Shake à la Violette

Black Currant Macaroons with a Violet Milk Shake

Ou / Or

Fondant au Chocolat et au Grand-Marnier et sa Confiture de Lait

Grand-Marnier Fondant, Milk Jam

Le Chef vous propose :

Le «Panaché de Fromage», et son Bouquet de Mesclun Vinaigré 6€

The «Assortment of cheeses» with Mesclum salad 6€

The «Café Gourmand» 7€

The «Café Gourmand» 7€

***Tarif en vigueur au 1er Juillet 2009 (baisse de 11.8% et TVA à 5.5%)**

*** The price applied on 1st of July 2009 (decreased of 11.8% and TVA at 5.5%)**

CONTACTEZ NOUS AU 04 94 86 55 66