



LE COUVENT DES MINIMES

Hôtel & Spa

Menu des Minimes

Le foie gras de canard de la ferme du Puntoun cuit au naturel
Chutney de datte épicé, coulis de poire

Le colin en croute de parmesan
Bouillon de céleri à la livèche et girolles

Le carré d'agneau (AOC de Sisteron) rôti au romarin,
Artichaut violet à la pâte d'olive
Crème de mascarpone

Sélection de fromages affinés

Le Citron
En soufflé chaud, son caramel d'orange au Grand Marnier

Ou

Raviole de cacao et praliné
Compotée de pommes au safran

75€ le menu

Ou

55€ avec un plat au choix

Prix nets, services inclus