

Restaurant de l'Hôtel de Hollande

Carte 2022

Veillez trouver les plats qui composeront vos menus suivant la saison, l'arrivage des produits.

Tous nos plats sont servis à l'assiette.

Potages

Potage Cultivateur

Crème de carotte et poivron

Soupe à l'oignon, croûtons et fromage

Minestrone au Pistou

Velouté de légumes selon le marché

Entrées Froides

Crudités (4 variétés suivant le marché)

Melon au Jurançon et jambon

Salade à la Niçoise

Saumon Gravlax, espuma à l'aneth

Terrine de Foie gras mi-cuit, chutney abricot

noisette

Rillettes de saumon frais au citron vert

Salade de Chèvre chaud et magret de canard

fumé

Entrées Chaudes

Tarte à la Gardiane

Feuille de Brick au St Nectaire

Gambas flambées au Pastis

Pissaladière aux oignons doux

Œuf Parfait à la crème de brocoli

et vinaigre de framboise

Plats de résistance

Entrecôte grillée, pommes frite, tomate provençale
Dos de cabillaud poché, trio de légumes, crème de poireaux
Tagliatelles à la Carbonara, parmesan
Petits Farcies (tomate, courgette, aubergine, champignons)
Suprême de volaille, émulsion de poivron, flan de brocolis
Encornets farcis comme à Sète, nid de linguine
Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz pilaf
Brochette de Canard à l'érable sur écrasé de pommes de terre à la vanille
Filet mignon de porc, petits oignons au miel, tomate confite, cannelé de courgette
Brochette de noix de St Jacques au beurre blanc, flan de poireaux

Desserts

Assiette de fromages, confitures de figes et noix
Flan aux œufs d'autrefois
Tarte fine tiède aux pommes
Profiteroles au chocolat chaud « Grand Cru » de VALRHONA pour les amateurs
Salade de fruits frais
Timbale de glace frappée, écrasé de spéculos
Ananas frais présenté façon Antillaise
Café gourmand
Corbeille de fruits de saison
Smoothie (fraise, ananas, mangue)

- Pour vos évènements, anniversaires, remerciements et autres... Nous réalisons des gâteaux à thème à partager.
- Pour vos excursions et départ, des piques niques vous seront proposés
- A part quelques produits, pour cause de saison, de ravitaillement et d'hygiène, les chefs Guy GINER, Jérôme, et toute l'équipe vous proposent exclusivement des produits frais.

Guy Giner Lacroix, Chef de Cuisine