La Manade des Baumelles vous présente le menu de sa soirée gitane

Prix du menu hors boisson : 50€ par personne



Carpaccio de taureau à la fleur de sel de Camargue et à l'huile d'olive vierge,
copeaux de parmesan et mélange du potager

Ou

Velouté de potimarron, chips de coppa

Ou

Foie gras mi-cuit, confit de figues et oignons (+ supplément de 5€)

Gigot d'agneau cuit à la cheminée et sa suite de légumes,
jus d'agneau au romarin

Ou

Poisson selon arrivage au beurre blanc,
garnitures de saison

Ou

Pièce de taureau AOP Camargue et sa réduction de jus de viande,
accompagné de sa suite de légumes de saison

Assiette de fromage de chèvre

Dessert de notre pâtissier selon le moment

Demi-tarif enfants jusqu'à 12 ans (le menu enfant peut varier légèrement)