

LES MENUS DE NOS RESTAURANTS

Café des Musées

- Du 10 au 12 mai -

Confiture de rose, glace à la rose, tarte aux pommes coeur parfumé à la rose.

1 Rue Jean Ossola, 06130 GRASSE
+33 (0)4 92 60 99 00

Casino Victoria

- Du 10 au 11 mai -

1 coupe de champagne d'accueil

Amuse-bouche : Effeillé de magret de canard fumé sur un confit de roses en émulsion au sésame torréfié.

Entrée : Pétales de Haddock fumé, fraises fraîches et coulis de fruits rouges, perles de Yuzu et coriandre.

Plat : Grenadins de veau blanc rôtis au sautoir, crème d'ail doux au jasmin et légumes de printemps glacés au jus.

Dessert : Millefeuille croquant et caramélisé aux framboises. Glace à la rose Centifolia.

Menu hors boisson : 45 €, dont 5 € inclus en crédits de jeu.

1 Montée du Casino, 06130 GRASSE
+33 (0)4 92 42 46 11

Lougolín

- Du 7 au 31 mai -

Dessert : cheesecake à la rose, biscuit spéculoos, coulis de framboise.

381 Route de Plascassier,
06130 GRASSE
+33 (0)4 93 60 14 44

Lou Pignatoun

- Du 9 au 11 mai -

Formules déjeuners :

Entrées : Fleurs de courgettes farcies,
Ou Terrine de fromage de chèvre frais et tomate confite,
Ou Eventail de melon et jambon cru.

Plats : Dos de cabillaud rôti, sauce vierge,
Ou Assiette de petits farcis provençaux et beignets de fleurs de courgette et son bouquet mesclun (végétarien),
Ou Sauté de veau à la provençale,
Ou Fricassée de volaille au citron confit
Ou Ravioli aux champignons, sauce aux bolets et cèpes.

Desserts : Salade de fraises, coulis au basilic et citron,
Ou Gâteau au chocolat parfumé à la rose,
Ou Panna cotta à la violette,
Ou Nougat glacé, coulis aux fruits rouges,
Ou Gâteau à l'orange,
Ou Coupe de glace ou sorbets (2 boules : vanille, chocolat, café, lavande, caramel, citron, framboise, fraise, pêche de vigne).

Plat principal : 12,00 €

Entrée & plat

Ou Plat & dessert : 16,50 €

Entrée & plat & dessert : 20,00 €

13 Rue de l'Oratoire, 06130 GRASSE
+33 (0)4 93 36 11 80

Le Margoum

- Du 10 au 12 mai -

Plat : Tajine veau abricot

Ou tajine poulet abricot.

Dessert : Cornes de gazelle à l'eau de rose, accompagnées d'un thé à la menthe.

Menu entièrement fait maison.

26 Place aux Aires, 06130 GRASSE
+33 (0)6 03 36 90 80

Ô coin gourmand

- Du 10 au 12 mai -

Cocktail des Îles (avec ou sans alcool)

Plat : Salade créole (Crevettes-Avocats-Tomates-Ananas-Beignets de crevettes),
Ou Fricassée de poulet au curry et Riz créole.

Dessert : Tarte Noix de coco et son sorbet Mangue.

Menu à 14,90 €

24 rue Jean Ossola, 06130 GRASSE
+33 (0)4 93 36 09 52

Expo
ROSE

Couleurs des îles
Parfums exotiques