



les Pléiades
HÔTEL - SPA - RESTAURANT

BARBIZON

Nos plats évoluent suivant les produits récoltés, cultivés de façon raisonnée et naturelle, dans notre potager.

Entrées

- ❖ Omble chevalier, ratatouille rafraichie, tartare de tomates aux amandes
- ❖ Burrata crémeuse, carpaccio de tomates anciennes au pesto
- ❖ Œuf parfait et sa déclinaison de courgettes de notre potager
- ❖ Terrine de foie gras de canard, chutney de saison
- ❖ Croustillant de gambas, tagliatelles de légumes, caramel de soja

Viandes

- ❖ Ris de veau sauce morilles
- ❖ Filet de bœuf, échalotes cuites au vin rouge
- ❖ Volaille cuite à basse température, jus au citron

Nos viandes sont accompagnées de purée de patates douces, pleurotes et légumes de
notre potager.

**Les garnitures sont susceptibles d'évoluer selon les arrivages.*

Poissons

- ❖ Cabillaud, céleri rave, moules, beurre citronné
- ❖ Maigre, blettes à la provençale, sauce basilic

Plat végétarien

- ❖ Déclinaison de légumes glacés, jus et brisures de truffe

Fromages – supplément 9 euros

- ❖ Assortiment de fromages AOC
- ❖ Brie affiné par nos soins à la truffe

Desserts

- ❖ Soufflé fruits rouges (A réserver à la commande)
- ❖ Macaron, crème de marron et poire rôtie
- ❖ Parfait glacé à la vanille, fraises, framboises, coulis de fruits rouges
- ❖ Moelleux au chocolat, à la fève de Tonka

Le plat 29€



Menu 2 plats 45€
Entrée-plat ou plat-dessert



Menu 3 plats 55€
Entrée – plat – dessert