

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

Lougolin

- 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 Pignatoum

- 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 Pana cota 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

D'autres menus des
restaurants
du Pays de Grasse
arrivent !

www.paysdegrasse.tourisme.fr

EXPO
ROSE

Couleurs des îles
Parfums exotiques

49^E EXPOSITION
INTERNATIONALE
DE ROSES