

HÔTEL DE CAMBIS

À grignoter - **Sancks**

Tapenade d'olives noires - Black olives tapenade	6 €
Tapenade d'olives vertes - Green olives tapenade	6 €
Caviar de tomates séchés au basilic - Dried tomato caviar with basil	6 €
Poischichade ail et cumin - Poischichade garlic and cumin	6 €
Déjeuner du Paysan : Terrine de porc - Pork Terrine	8 €
Terrine de lapin au Romarin - Rabbit Terrine with Rosemary	8 €
Foie Gras de Canard - Duck foie gras	16 €

Vegetariens - **Vegetarians**

Compotée d'épeautre aux légumes - Spelt compote with vegetables	10 €
---	------

Plats - **Dishes**

Pâtes farcies Ricotta Epinard - Stuffed pasta Ricotta Spinach	12 €
Pavé de Saumon et son écrasé de pomme de terre - Salmon steak with mashed potato	16 €
Blanquette de Volaille au Riz de Camargue - Poultry Blanquette with Camargue Rice	16 €
Couscous de Quinoa aux 3 viandes - Quinoa Couscous with 3 meats	16 €

Desserts

Apple - Pear - Quince compote	5 €
Apple - Banana - Strawberry compote	5 €

Vrai & Bon.
Produit Authentique

**Developped by
Maison Val de Luce**

**TÔUPINE ET
CABESSELLE**

Provençal speciality

