



**TOUS LES MIDIS, LE MENU DU JOUR DU CHEF**  
**EVERY LUNCHTIME, THE CHEF'S DAILY MENU**

**ENTRÉE, PLAT, DESSERT**  
**STARTER, MAIN, DESSERT**

**40€**

avec un verre de vin de notre sélection, Purezza\*, boisson chaude  
*with one glass of wine from our selection, Purezza\*, hot drink*

**50€**

*\*notre eau filtrée - \*our filtered water*  
En cas de modification, une majoration sera appliquée.  
*Any changes will result in a price increase.*

## NOS ENTRÉES | OUR STARTERS

Format généreux, se partage... ou se savoure seul !

*Generous serving, to share... or savor alone!*

### TATAKI DE THON 17€

Thon fumé, main de bouddha confite et sauce Ponzu-Yuzu

*Smoked tuna, candied buddha's hand, Ponzu-Yuzu sauce*

### LE MAQUEREAU 14€

Maquereau cuit à la flamme, gel d'abricot, piment et cumin

*Flame-cooked mackerel, apricot gel, chili, cumin*

### LE POPCORN DE HAUT DE CUISSE 9€

Haut de cuisse de poulet pané et mariné façon thaï

*Thai-style marinated and breaded chicken thigh*

### LES PANISSES 12€

Frites de farine de pois chiches et aioli

*Chickpea flour fries, aioli*

### LE HOTDOG DE POULPE 17€

Poulpe grillé, focaccia, confit d'oignons aux anchois, mayonnaise au pesto et citron confit

*Grilled octopus, focaccia, onion confit with anchovies, pesto mayonnaise*

### LE FOIE GRAS POP'S 24€

Billes de foie gras enrobées de coulis mangue-passion

*Foie gras spheres, mango and passion fruit coulis*

### L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES 30€

Charcuteries ibériques, beurre de fleurs, focaccia à la tomate

*Iberian charcuterie, flower butter, tomato focaccia*

## NOS SALADES | OUR SALADS

### TOMATES ET BURRATA 22€

Tomates, burrata et pesto

*Tomatoes, burrata, pesto*

### CREVETTES, AVOCATS ET AGRUMES 24€

Crevettes marinées au citron, ciboulette et échalotte, pamplemousse, pêche, sucrine

*Lemon-marinated prawns, chives and shallot, grapefruit, peach, lettuce, lemon cream*

### PASTÈQUE, FÊTA ET MENTHE 16€

Pastèque, fêta, menthe ciselée, vinaigrette au citron vert et gingembre

*Watermelon, feta, chopped mint, lime and ginger vinaigrette*

### LA CÉSAR 24€

Suprême de poulet, œuf mollet, tomate cerise, parmesan et tuile de pain

*Chicken breast supreme, soft-boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, bread tuile*

## LA NIÇOISE

28€

Thon rouge, anchois, artichaut, tomate, concombre, poivron, betterave, haricot vert, pomme de terre et olives taggiasche

*Bluefin tuna, anchovies, artichoke, tomato, cucumber, bell pepper, beetroot, green beans, potatoes and taggiasca olives*

## NOS PLATS | OUR MAINS

### LE CARRÉ D'AGNEAU

32€

Carré d'agneau rôti, maki d'aubergine, pois chiche au jus de viande et citron confit

*Roasted rack of lamb, eggplant maki, chickpeas in meat jus and preserved lemon*

### LES PETITS FARCIS

23€

Tomate, courgette et pomme de terre farcies, sauce tomate, pesto

*Stuffed tomato, zucchini and potato, tomato sauce, pesto*

### LE MERLU

32€

Merlu cuit à basse température avec tagette et feuille de combawa,

crémeux de petits pois, courgettes et poivrons grillés

*Low-temperature cooked hake with tagette and kaffir lime leaf, creamy peas, grilled zucchini and peppers*

### LE FILET DE DORADE

34€

Filet de dorade rôti, soupe de poisson façon bouillabaisse, pomme de terre, tomates confites, fenouil rôti et vinaigrette tiède (échalote, ail, sarriette et pignon de pin)

*Roasted sea bream fillet, bouillabaisse-style fish soup, potatoes, candied tomatoes, roasted fennel, warm vinaigrette (shallot, garlic, savory and pine nuts)*

## NOS CLASSIQUES | OUR CLASSICS

### L'ENTRECÔTE

32€

Entrecôte simmental, frites et salade verte

*Simmental ribeye steak, fries, green salad*

### LE MAGRET

28€

Magret de canard, écrasé de pomme de terre, légumes de saison et sauce au miel

*Duck breast, crushed potatoes, seasonal vegetables, honey sauce*

### LE TARTARE

29€

Tartare de bœuf au couteau, frites et salade verte

*Hand-cut beef tartare, fries, green salad*

### LES LINGUINES AU PESTO

22€

Linguines, pesto de basilic, tomates cerises et pignons de pin

*Linguine, basil pesto, cherry tomatoes, pine nuts*

# NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

## LE CHOCOLAT

15€

Dôme de mousse au chocolat, insert vanille-tonka, crumble et crémeux  
*Chocolate mousse dome, vanilla-tonka insert, crumble, creamy ganache*

## LA TARTELETTE CITRON-MANDARINE

15€

Biscuit sablé, crème d'amande, crémeux citron, écorces et confit de mandarine  
*Shortbread biscuit, almond cream, lemon crémeux, mandarin zest and confit*

## LA CHARLOTTE AUX FRAISES

15€

Fraises fraîches et locales, crème légère à la vanille de Madagascar, biscuit au jus de fraises  
*Fresh local strawberries, light Madagascar vanilla cream, ladyfinger biscuit in strawberry juice*

## L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

15€

Fruits frais soigneusement découpés par nos pâtisseries  
*Fresh fruit carefully cut by our pastry chefs*

## L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE LOU CANESTEOU

15€

*The platter of aged cheeses from the lou canesteou farm*

## NOS GLACES MAISON

**5€ la boule de glace / 5€ the scoop of ice-cream**

Nos crèmes glacées : chocolat, vanille, pistache / *Our ice creams: chocolate, vanilla, pistachio*  
Nos sorbets : citron, fraise, mandarine / *Our sorbets: lemon, strawberry, mandarin*

---

*Nos viandes sont d'origine Française, Allemande, Hollandaise, Espagnole et Belge.*

*Nos poissons sont des côtes Méditerranéennes & Bretonnes.*

*Nous souhaitons remercier nos partenaires & producteurs régionaux qui œuvrent pour vos papilles ainsi que nos jardiniers à la permaculture du Domaine.*

*Our meats are sourced from France, Germany, the Netherlands, Spain and Belgium.*

*Our fish come from the Mediterranean and Brittany coasts.*

*We would like to thank our partners and local producers who contribute to your dining experience, as well as our gardeners who cultivate the estate using permaculture practices.*