



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!

LES PANISSES ET L'AÏOLI D'AIL NOIR

12€

Panisses with black garlic aioli

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

30€

Iberian Charcuterie Board

NOS PLATS | OUR MAINS

FREGOLA SARDA AU JUS DE CRUSTACÉS ET GAMBAS À LA PLANCHA

38€

Fregola sarda pasta with shellfish jus and grilled king prawns

SOLE MEUNIÈRE (500G), ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET SALADE VERTE

75€

Meunière sole (500g), mashed potatoes and green salad

ENTRECÔTE SIMMENTAL, FRITES ET SAUCE BÉARNAISE

32€

Simmental ribeye steak, French fries and Béarnaise sauce

BLANC DE VOLAILLE FERMIER, RIZ PILAF, LÉGUMES DE SAISON ET JUS DE VIANDE

32€

Free-range chicken breast, pilaf rice, seasonal vegetables and meat jus

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES ET SALADE VERTE

29€

Hand-cut beef tartare, French fries and green salad

SALADE CÉSAR

24€

Caesar salad

LINGUINES AU PESTO

22€

Linguine with pesto

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 VERRINE PÊCHE, FRAMBOISE ET VERVEINE

15€

Gelée framboise et verveine, pêche pochée et émulsion de pêche
Raspberry and verbena jelly, poached peach and peach espuma

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.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes. Une liste est à votre disposition à l'accueil du restaurant. Notre équipe est à votre écoute pour tous renseignements. Travaillant des produits frais, il se peut que certains viennent à manquer, mais soyez rassurés, nous trouverons une alternative. Les tarifs sont nets, service compris. Notre restaurant ferme ses portes à 23h30 et le service se prolonge au Bar pour votre plus grand confort.

All our dishes may contain allergens. A full list is available at the restaurant reception. Our team is here to help with any questions. As we work with fresh ingredients, some items may run out, but we will always offer an alternative. Prices include service. Our restaurant closes at 11:30pm, and the bar remains open for your comfort.

