



CARTE BARBECUE

Chaque vendredi et samedi soir,
découvrez notre carte spéciale
barbecue, proposée de mai à
septembre.

*Every Friday and Saturday
evening, discover our special
barbecue menu, available from
May to September.*

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 GRILLADES | OUR GRILLADES

Viandes et poissons / Meat and fish

FILET DE DAURADE SAUVAGE	32€
---------------------------------	------------

Fillet of Wild Sea Bream

PAVÉ DE THON	32€
---------------------	------------

Tuna Steak

GAMBAS	36€
---------------	------------

King prawns

DEMI HOMARD	42€
--------------------	------------

Half lobster

HOMARD ENTIER	84€
----------------------	------------

Whole Lobster

COTELETTE D'AGNEAU	31€
---------------------------	------------

Lamb chop

BLANC DE VOLAILLE	22€
--------------------------	------------

Chicken Breast

ENTRECÔTE SIMMENTAL	32€
----------------------------	------------

Simmental Ribeye Steak

NOS DESSERTS | OUR DESSERTS

LE CHOCOLAT

15€

Dôme de mousse au chocolat, insert noisette/tonka, biscuit spéculos
Chocolate mousse dome, hazelnut and tonka bean centre, speculoos biscuit

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

L'ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

15€

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

LES FIGUES POCHÉES AU VIN ROUGE

15€

Figues de Provence pochées au vin rouge épicé
Provençal figs poached in spiced red wine

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, Belge et Autrichienne.

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, Belgium and Austria.

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.

