



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), PURÉE 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 ALLE VONGOLE

26€

Linguine with clams

LÉGUMES DE SAISON, OEUF ET AÏOLI LÉGÈRE

32€

Seasonal vegetables and egg with light aioli

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 pâtissiers
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.

