

# Les déjeuners de L'ÉTÉ

Du jeudi au lundi\* (hors dimanche, jour de brunch), savourez un déjeuner raffiné sur la terrasse de la cour du Domaine, dans une ambiance conviviale où se mêlent saveurs estivales et produits locaux soigneusement sélectionnés.

\*ouverture le mercredi du 09/07 au 18/08.

## NOS ENTRÉES 35€

*trois entrées au choix par personne, parmi notre sélection :*

Artichauts à la Barigoule,  
sauce hollandaise et jambon de pays.

Gaspacho de tomates, glace raifort.

Sauté de calamars à l'huile d'ail.

Anchois frais marinés à la Provençale,  
poivrons rouges confits.

Patatas bravas.

Vitello Tonnato.

## NOS VIANDES ET POISSONS

*tout l'été, savourez notre sélection, inspirée des arrivages du jour.*

La grillade du jour,  
selon arrivage, et sa garniture. **prix du marché**

La pêche du jour grillée,  
selon arrivage, et sa garniture. **prix du marché**

### *sauce au choix*

*sauce à l'espagnole : ail frit, huile d'olive du Domaine et vinaigre.*

*sauce vierge : citron, huile d'olive du Domaine et légumes croquants.*

## FROMAGES & DESSERTS

Assortiment de fromages. **18€**

Mousse au chocolat, huile d'olive du  
Domaine et fleur de sel. **14€**

Fraises du jardin, sorbet aux herbes. **14€**

Assortiment de glaces et sorbets. **14€**

## NOS GARNITURES *au choix*

*En accompagnement des viandes et poissons grillés :*

Pommes dauphine.

Riz vénéré à la verveine.

Salade de petites poutres et salade du jardin.

Pommes grenaille confites à la graisse de  
canard, ail et romarin.