



**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

*Panisses with black garlic aioli*

12€

### LA PLANCHE DE CHARCUTERIES

*Iberian Charcuterie Board*

30€

## NOS PLATS | OUR MAINS

### FREGOLA SARDA AU JUS DE CRUSTACÉS ET GAMBAS À LA PLANCHA

*Fregola sarda pasta with shellfish jus and grilled king prawns*

38€

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

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

75€

### ENTRECÔTE SIMMENTAL, FRITES ET SAUCE BÉARNAISE

*Simmental ribeye steak, French fries and Béarnaise sauce*

32€

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

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

32€

### TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, FRITES ET SALADE VERTE

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

29€

### SALADE CÉSAR

*Caesar salad*

24€

### LINGUINES AU PESTO

*Linguine with pesto*

22€

# 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.*

*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.*

