

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 :

Tartare de thon, huile d'olive et citron, accompagné de beurre demi-sel et de toasts.
Supplément caviar Oscietre : 32 €

Gaspacho de tomates, glace raifort.

Sauté de calamars à l'huile d'ail.

Melon de Cavaillon mariné au gingembre et agrumes, basilic et dentelles de crevettes.

Tzatziki de concombre et langoustines, estragon et croûtons
Supplément : 10 €

Baba ganoushi tahini.

Salade de tomates, brousse et bresaola

Salade de pain, tomate et mozzarella di bufala de Luigi Buffanti

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**

FROMAGES & DESSERTS

Assortiment de fromages. **18€**

Clafoutis aux cerises
et condiment au basilic. **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 pousses et salade du jardin.

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

Les déjeuners de L'ÉTÉ

From Thursday to Monday (excluding Sundays, which are reserved for brunch), enjoy a refined lunch on the Domaine's courtyard terrace, in a friendly atmosphere where summer flavors blend with carefully selected local products.*

**also open on Wednesdays from July 9 to August 18.*

OUR STARTERS

35€

three starters of your choice per person, from our selection:

Tuna tartare with olive oil and lemon, served with semi-salted butter and toasts.

Oscietra caviar supplement: €32

Tomato gazpacho, with horseradish ice cream.

Sautéed calamari with garlic oil.

Cavaillon melon marinated with ginger and citrus, served with basil and crispy shrimp tuiles.

Cucumber and langoustine tzatziki, with tarragon and croutons
supplement: €10

Baba ganoushi tahini.

Tomato, brousse cheese, and bresaola salad

Bread, tomato and Luigi Buffanti buffalo mozzarella salad

OUR MEATS AND FISH

all summer long, enjoy our selection, inspired by the day's catch.

Grilled meat of the day,
based on availability, served with a
side dish.

**market
price**

Grilled fish of the day,
based on availability, served with a
side dish.

**market
price**

CHEESES & DESSERTS

Cheese platter. **18€**

Cherry clafoutis
with basil condiment. **14€**

Garden strawberries, herb sorbet. **14€**

Assortment of ice creams and sorbets. **14€**

OUR SIDE DISHES *of your choice*

To accompany grilled meats and fish:

Dauphine potatoes.

Vervain-scented black rice.

Mixed shoots salad and garden salad.

Baby potatoes confit in duck fat, garlic,
and rosemary.