



#### ENTRÉES / STARTERS

Salade Niçoise 18 €

Nicoise Salad

Salade César 17€

Cesar salad

Tartare de saumon fumé, chantilly citronnée 19€

Smoked salmon tartare, lemon whipped cream

Bruschetta au chèvre et légumes marinés 15€

Bruschetta with goat cheese, and marinated vegetables

Carpaccio de tomates anciennes, marinade provençale, Mozzarella di Buffalla 17,50€

Tomatoes carpaccio, Provençal marinade, Mozzarella di Buffalla

Rosace de melon, jambon de Parme sur sa roquette acidulée 17€

Watermelon, Parm's ham and arugula salad

Tatin de légumes, vinaigrette olives noires 16€

Mix of vegetables with dressing black olive

#### PÂTES / PASTA

Spaghettis all'arrabbiata 16€

Spaghettis all' arrbbiata

Risotto au safran du Domaine, gambas flambées, légumes de saison 26€

Saffron risotto Domain, prawn's outbreaks, seasonal vegetables

Ravioles maison aux champignons de saison, sauce au foie gras 23€

Homemade ravioli with mushrooms and foie gras sauce

#### POISSONS / FISHES

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX

Filet de Saint Pierre à l'Anglaise, huile citronnée du Château de Taurenne 27€

John Dory filet limon oil from "Château de Taurenne"

Cabillaud poché accompagné de légumes vapeur et sauce vierge 18€

Pached cod with vegetables and sauce vierge

Aïoli traditionnel, monté à l'huile de Taurenne 17,50€

Traditional Aïoli

Saint Jacques rôties au beurre noisette, légumes du jardin, espuma d'ail 28€

Roasted scallops, garden vegetables and garlic

#### VIANDES / MEATS

NOS PLATS SONT SERVIS AVEC LA GARNITURE DE VOTRE CHOIX

Escalope Milanaise, sauce aux tomates du jardin, tagliatelles fraîches 22€

Milanese escalope tomatoes sauce from the garden and fresh pasta

Filet de Bœuf, gratin à la Française, salpicon de légumes à la tomate du jardin 24€

Cut of beef, french gratin, mix of vegetable garden

Côte de boeuf black Angus pour 2, pommes de terres rôties aux herbes et légumes de saison 65€

Black Angus prime rib for two, potatoes with Provençal herbs 65€

Côtelettes d'agneau grillées au thym 25€

Roasted lamb chop with thyme



#### POUR TERMINER / CHEESE-SWEETS

Assortiment de fromages de Pays et confiture de figues 10,50€

Assortment of Region cheese and fig jam

Chèvre de Pays aux senteurs de Thym 10,50€

Goat countries with scents of Thyme

Tatin de pommes et poires, caramel à l'ancienne 8,50€

Appel and pear pie, caramel

Tarte citronnée meringuée 8,50€

Limon meringue pie

Tiramisu 9€

Tiramisu

Carpaccio de fruits frais 9,50€

Fresh fruits Carpaccio

Demi sphère de chocolat accompagnée de salade de fruits frais 11€

Demi sphère of chocolate and fresh fruits

Traditionnel moëlleux au chocolat 9,50€

Traditionnal chocolate cake

Assortiment de mignardises de saison à partager 16€

Assortment of sweet

Coupe Monte Verdi, glace citron vert, soho et fruits frais 16,50€

Monte Verdi cup, green lemon, soho and fresh fruits

Glaces et sorbets artisanaux la boule 2,80€

Artisan ice cream and sorbets (per scoop)

(Vanille, café, chocolat, pistache, citron, fraise, coco, mangue)

(Vanilla, coffe, chocolate, pistachio, lemon, strawberry, coconut, mango)

#### MENU ENFANT jusqu'à 12 ans / KID'S MENU (until 12)

Steack haché frais, poisson du jour, garnitures au choix, 1 boule de glace 15€

Fresh ground beefburger, fish of the day, choices of sides, 1 scoop of ice cream

Nos plats sont "FAITS MAISON". Ils sont élaborés sur place, à partir de produits bruts

Prix nets service compris

Pour toute demande sur mesure, merci de contacter votre chef

Réservations 24H00 à l'avance

[delphinebodiguel@hotmail.fr](mailto:delphinebodiguel@hotmail.fr)

0033622482681

Paiement directement à la Chef