

SUMMER MENU

MENU D'ÉTÉ



APERITIFS / APPETIZERS

Croquettes de jambon ibérique Ham croquettes	€12
Charcuterie de Pays Saucisson, jambon cru, pâté de campagne, house pickles	€12
Trio de Tapenades Black olives, green olives & sun-dried tomatoes, served with grilled bread	€10
Fritto Misto du Sud Calamari, courgettes, blue cheese and aubergine tempura with saffron-lemon mayo	€12
Fromages Fermiers Local goat's cheese, tomme de brebis, and blue with honey & walnuts	€14

ENTRÉES / STARTERS

Salade de Chèvre Chaud Warm goat's cheese on toast with honey, walnuts, and mixed greens	€9
Salade de tomates mozarella tomato salad with mozarella	€7
Soupe Froide de Tomates et Pastèque Chilled tomato & watermelon gazpacho with basil oil	€7
Ravioles aux Légumes d'Été Ravioli with ratatouille and basil oil	€7
Melon & Jambon Ibérique Sweet cantaloupe with cured ham, mint and lime zest	€7
Terrine Maison Duck and prune terrine with fig chutney and grilled pain de campagne	€10
Tarte Fine aux Courgettes & Herbes du Maquis Crisp pastry with courgettes, herbs, and chèvre	€9

MENU ENFANTS / KIDS MENU

Plat ½ portion de la carte Main course ½ size	€12
Dessert	
Boisson au choix	
Drink of choice	

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Filet de Dorade à la Plancha Sea bream with tomato fondue and black olive tapenade	€19
Crevettes avec des tomates, du riz et des herbes Prawns with tomato, rice & herbs	€20
Risotto aux Legumes du Soleil Creamy risotto with courgettes, aubergines and confit tomato	€19
Ravioles aux Légumes d'Été Ravioli with ratatouille and basil oil	€16
Magret de Canard, Cerises & Vinaigre de Porto Duck breast with cherry-Port glaze and pommes saladaises	€23
Côte de Veau aux Girolles Veal chop with summer chanterelles, thyme jus, courgettes and sautéed potatoes	€23
Faux filet 200g or Entrecote steak 300g beurre maître d'hôtel avec salade et frites Sirloin or Rib steak with salad and chips or sautéed potatoes	€23

DESSERTS / DOUCEURS

Tarte aux Abricots & Romarin Apricot tart with rosemary syrup and almond crust	€9
Crème Brûlée à la Lavande Classic Crème Brûlée with a Provencal twist	€8
Fraises au Porto Local strawberries marinated in Port with mint	€9
Mousse au Chocolat & Huile d'Olive Rich dark chocolate mousse with fruity olive oil and fleur de sel	€9
Glace - Ice cream or sorbet various flavours	€7
Crêpes avec Grand Marnier ou aux fruits de saison ou au chocolat et à la crème	€6

PORTIONS /SIDES

Salade verte Green salad	Haricots verts Green beans	
Pommes de terre sautées Sautéed potatoes		
<i>Sélections de sauces</i>		
Moutarde Mustard	Roquefort Blue cheese	Poivron vert Green pepper

Origines de viandes
Meat provenance

Voir affichage au restaurant
See display in the restaurant

Taxes et services compris
Taxes and services included

Liste d'allergènes disponible sur demande
List of allergens available on request

WE CREATE... EXPERIENCES