

Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche d'inspiration du chef

Entrées

La tomate de plein champ,
Confite longuement au sirop de tomate,
condiments de Provence et vinaigrette au vieux vinaigre

La fleur de courgette farcie,
Bouillon de poisson de roche lié à la courgette,
crémeux de courgette

Plats

Le magret de canard "Sauce sangria au vin du domaine"
Pressé de pommes de terre et girolles

Le loup "Belle Provence"
Légumes d'été et sauce au safran du domaine

Desserts

Fromages de pays
Confiture maison et miel

Les premiers abricots pochés au romarin,
Coulis, sorbet et crumble à la noisette

La pavlova aux cerises,
Chantilly, granité et compotée de cerises,
jus de cerises à la verveine

Entrée 22,00€ - Plat 36,00€ - Dessert 14,00€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour.

Certains plats à base de gibier peuvent contenir des traces de plomb.

*Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France ou CE

“Notre cuisine de Provence “
Par Jean Pierre Honorin et Ornella Gaudefroy
aux fourneaux
Accompagnés de Mathias Dandine

A Partager

Anchoïade, tapenade, houmous et légumes 22,00€
Planche de charcuteries de notre sélection 22,00€
Planche de fromages de notre sélection 22,00€

Menu du Baguier

39,00€ par personne

du mercredi au vendredi, midi et soir

Amuse-bouche + Plat + Dessert
Verre de vin ou jus de fruit du domaine

Suggestions annoncées
de bouche à oreille par nos maîtres d'hôtel

“Le Grand Aioli de Tradition”

Suggestion du vendredi midi et soir

Plat unique **30,00€ par personne**
ou

Formule Verre de vin du Domaine + Aioli + Dessert de la semaine **42,00€ par personne**

Menu Minot

23,00€

Un sirop à l'eau

*
Suprême de volaille,* et sa garniture de saison

*
Une boule de glace, et sa gourmandise

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

Nos menus peuvent évoluer selon la saison et le marché du jour.
Certains plats à base de gibier peuvent contenir des traces de plomb.

*Origine des viandes: toutes nos viandes sont d'origine France ou CE