

Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche d'inspiration du chef

Entrées

Raviole de daube provençale*

Jus réduit de daube , échalotes confites, pignons torréfiés

Tartelette de légumes de saison de notre maraîcher

Velouté de cresson de fontaine

Brandade de morue

Emulsion au thym , croûtons dorés

Feuilleté croustillant à la truffe noire* (Supplément 12€)

Sauce truffée, foie gras fondant

Plats

La pêche du jour

Poisson rôti , beurre blanc au safran du domaine , légumes du moment

Le mijoté du jour en Provence,*

Interprétation d'un grand classique de la cuisine bourgeoise

Le Paleron de bœuf Rossini*

Purée de pommes de terre onctueuse

Epaule d'agneau longuement confite à partager * (Supplément 8€/pers)

Légumes du moment , polenta de nos grands-mères
(Plat à partager pour 2 pers min)

“L'accent truffé de la maison”

Truffe noire râpée au dernier moment, en supplément sur l'ensemble de la carte (entrée et plats) — 7 € par plat

Desserts

Fromages de pays

Confiture maison et miel

Le Mont-Blanc du Baguier

Marrons , confit de pamplemousse , meringue légère
Ganache chocolat blanc , glace citron confit et poivre timut

L'orangette de chocolat revisitée

Biscuit fondant cacao , praliné pistache , sorbet orange et confit

Délice de café façon Tiramisu

Chocolat , boudoir , Praliné café , mascarpone vanillée
Eclats de chocolat , glace au café brûlé

Cookie pécan

Glace passion , confit de fruits exotiques et accompagnement
(dessert à partager pour 2 pers)

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 Romain Bonhomme et Ornella Gaudefroy
aux fourneaux
Accompagnés de Mathias Dandine

A Partager

Anchoïade de légumes	22,00€
Planche de charcuteries de notre sélection	22,00€
Planche de fromages de notre sélection	22,00€
Panisses de Provence, crème à l’ail	16,00€
Le foie gras du Chef , condiments de nos domaines	29,00€

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

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