

Menu Provence

Entrée, Plat et Dessert 69,00€

Amuse bouche

Entrées

Tortellini de faisan*

Crème de champignons, Jus de rôti

Le feuilleté de champignons du moment

Velouté d'une persillade

Risotto de petit épeautre aux escargots de "La Dominette"

Emulsion à l'anis

La truffe en feuilleté

Sauce aux truffes noires, foie gras

(Supplément 12€)

Plats

La lotte "Matellote végétale"

Cocotte de légumes de saison

Le mijoté du jour en Provence,*

Un classique de la cuisine bourgeoise

Le Paleron de bœuf Rossini*

Purée de pommes de terre

Le plat de chasse à partager *

Garniture du moment, jus à la sarriette

(Plat à partager pour 2 pers min)

(Supplément 8€)

Desserts

Fromages de pays

Confiture maison et miel

Soufflé au chocolat Tanzanie

Tarte soufflée tout chocolat, glace du moment

Harmonie croustillante entre arlettes et pommes rôties

Nuage de chantilly aux marrons de collobrières

Le coing...

Pain perdu "façon tatin et sa crème légère"

Cookie moelleux servi chaud

Glace aux noisettes de notre domaine

(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€

Menu du Baguier

39,00€ par personne

du mercredi au vendredi, midi et soir

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

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