



Dolce PROVENZA

SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE

UNE CUISINE DE TERROIR REFLÉTANT LES PRODUITS & RECETTES PROVENÇALES ET ITALIENNES
PAR LE CHEF RODOLPHE LOURY

*A LOCAL CUISINE REFLECTING THE PRODUCTS & RECIPES OF PROVENCE AND ITALY
BY CHEF RODOLPHE LOURY*



**RELAIS &
CHATEAUX**

Entrées / Starters

Burrata des Pouilles, figues de Provence, 22€ 🌿 🍷 🌸
tomates d'antan & pesto sauvage

Burrata from Puglia, figs from Provence, tomato, & wild pesto

Œufs en meurette aux parfums du sud 20€ 🌿 🌸

Eggs "in meurette" with southern flavors

Pâté en croûte Richelieu, chapelure de pistaches 24€ 🌿 🌸
de Sicile, légumes de saison crus et cuits & caramel de vin

*Sicilian pistachio crusted "Richelieu pâté en croûte",
seasonal vegetables raw and cooked & wine caramel*

Signature

Homard de nos côtes rafraîchi, 69 € 🌿 🍷
légumes croquants & sauce cocktail

Fresh lobster from our French coasts, crunchy vegetables & cocktail sauce

Plats / Mains

Filet de bœuf "Charolais" rôti aux herbes de la garrigue, 43 €
pommes "Pont Neuf", tomates farcies & sauce aux poivres Sarawak

*"Charolais" beef tenderloin roasted with herbs from
the garrigue, "Pont Neuf" potatoes, stuffed tomatoes & Sarawak pepper sauce*

Volaille fermière contisée au beurre de thym du Domaine 36 € 🍷 🌸
& aubergines façon Parmigiana

Free-range poultry cooked in thyme butter from the Domaine & eggplants Parmigiana style

Filet de Dorade rôti en croûte d'agrumes, tétragone au citron confit 35 € 🌿 🌸
& bigarade d'agrumes du Domaine

*Roasted sea bream fillet in citrus crust, tetragone with candied lemon
& citrus "bigarade" from the Domaine*

Risotto à la tomate & émulsion truffée 29 € 🌿 🌸

Tomato risotto & truffle emulsion

La bouillabaisse revisitée par le Chef Loury & pommes de terre au safran 52 € 🌿

Chef Rodolphe Loury's signature of the bouillabaisse & saffron potatoes

Linguine fraîches aux gambas, beurre d'escargot 39€
& sauce homardine rafraîchie au citron de Menton

Fresh linguine with prawns, parsley butter & lobster sauce with Menton lemon

Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Starter, Main course or Main Course, Dessert

49 €



Menu Entrée, Plat & Dessert

Starter, Main course & Dessert

59 €



Pièces à partager / Pieces to share



Loup de Méditerranée entier sans arêtes, garni de citron, herbes du jardin, 18 €  
vierge de fenouil confit, cébettes & fruit de la passion /100GR

*Whole Mediterranean sea bass, garnished with lemon & garden herbs, virgin sauce
of fennel confit, spring onion & passion fruit*

Épaule d'agneau confite au Pomodori & saveurs d'Italie 110 € POUR 2 
Confit of lamb shoulder with Pomodori & flavors of Italy

Accompagnements / Sides 12 €

**Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
& ciboulette / Euvé de légumes Provençaux/
Ratatouille au basilic / Salade verte vinaigrette au
citron / Frites Maison / Légumes verts croquants/
Bayaldi de légumes provençaux**

*Mashed potatoes with olive oil and chives / Stewed
Provençal vegetables / Ratatouille with basil /
Green salad with lemon vinaigrette / Homemade
French-fries / Crunchy green vegetables /
Provençal vegetable bayaldi*



Ardoise du jour / Daily slate

**Selon le marché du jour... plats à partager, poissons
entiers, viandes, cocottes de légumes**

*According to the market of the day... sharing dishes, whole fish,
meat, vegetable casseroles*



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



Desserts de notre Cheffe Pâtissière Manon Isnard

Café Gourmand 16 € 🌿

Le plateau des desserts du jour 16 € 🌿

Desserts tray of the day

Glaces et sorbets Maison 5 €/BOULE 🌿 🌾

Homemade ice cream and sorbet

Citron givré 8 € 🌿

Frosted Lemon

Affogato al caffè 8 € 🌿 🌾



Menu Bambino 32€

ENTRÉES 10 €

L'assiette de jambon blanc et verdurette/
Tomates cerises de couleurs et billes de mozzarella

PLATS 18 €

Steak haché Black Angus/ poisson du jour/ blanc de
volaille fermier/ nuggets de poulet bio/ ou Pâtes à la
sauce tomate/pesto/ ou Bolognaise

1 Garniture au choix (12 € si commandée seule)

Légumes de saison/ frites Maison/
écrasé de pommes de terre

DESSERTS 10 €

Mousse au chocolat/Glace et sorbet 2 boules

Kids Menu 32€

STARTERS 10 €

The plate of white ham and green salad/
Colorful cherry tomatoes and mozzarella balls

MAINS 18€

Ground Black Angus beef steak / fish of the day /
farm-raised chicken breast / organic chicken nuggets
/ or pasta with tomato sauce / pesto / or Bolognese

1 Side dish of your choice (12€ per extra side)

Seasonal vegetables/ homemade French fries/
mashed potatoes

DESSERTS 10 €

Chocolate mousse/ Ice cream and sorbet 2 scoops



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free

- MENU BIEN-ÊTRE -

HEALTHY MENU



Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Starter, Main course or Main Course, Dessert

49 €

Entrée, Plat & Dessert

Starter, Main course & Dessert

59 €

**Bayaldi de légumes de saison, condiment oignons confits,
croque salade, vinaigrette citron & olives de Nice**

*Seasonal vegetable Bayaldi, caramelized onion condiment, crispy salad,
lemon vinaigrette & Nice olives.*

Risotto à la tomate & émulsion truffée

Tomato risotto & truffle emulsion

Nage de fruits de saison rafraichie aux agrumes & verveine du jardin

Seasonal fruit salad refreshed with citrus & garden verbena

Infusion BIO aux herbes du jardin

BIO herbal Infusion from the garden



Plats bien-être
Healthy food



Plats sans gluten
Gluten free



Partenaires

Parce qu'ils ont le souci de la perfection, parce que l'excellence rythme chaque instant de leur quotidien, parce que leur savoir-faire est une signature, nous sommes fiers de nos partenaires. Ils prolongent au sein de nos maisons l'Expérience Relais & Châteaux tout en partageant les valeurs qui sont les nôtres pour vous offrir des moments uniques.

PARTENAIRES OFFICIELS



DUVAL-LEROY



TAITTINGER



S.PELLEGRINO



BLANCPAIN



ORLANE



TAYLOR'S



POMMERY



MONKEY 47



PONANT



CÓDIGO1530



REDBREAST



BILLECART-SALMON

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

BERNARDAUD



SOOTHYS PARIS



M. CHAPOUTIER



CHAPPELLET

DAMMANN
FRÈRES

DAMMANNFRÈRES

AVIS®

AVIS

Sel de céleri (allergène) disponible en pot sur le comptoir du bar/ certains cocktails peuvent contenir du sel de céleri et certains vins peuvent contenir des sulfites. Tous nos Prix de la carte sont nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Certains produits contiennent des sulfites/produits à base d'œuf/produits à base de lait. Carte des allergènes disponible au Desk

Celery salt (allergen) available in glass jars on the bar counter/ some cocktails may contain celery salt and some wines may contain sulfites. All our menu prices are net in euros, taxes and service included. Alcohol is dangerous for your health, please consume in moderation. Some products contain sulfites/egg products/milk products. Allergen map available at the Desk