



Dolce PROVENZA

SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE





Bistrot Méditerranéen

Terroirs voisins & Goût du partage

POUR COMMENCER

Oeufs parfaits à la Provençale - Cappuccino aux olives de Nice 24 €

Tentacule de poulpe grillée - Nuage de pommes de terre ratte & huile de basilic 34 €

Homard de nos côtes rafraichi - Légumes croquants & sauce cocktail 69 €

Buratta des Pouilles - Olives & tomates confites en déclinaison 23 €

POUR CONTINUER

Volaille des Landes - Beurre de thym & millefeuille de pommes de terre truffé 39 €

Filet de boeuf Charolais - Herbes de garrigue, pommes Pont Neuf, tomates farcies & sauce Sarawak 43 €

Dos de maigre vapeur - Brocoletti & sauce crémeuse aux oeufs de saumon 37 €

Risotto aux asperges - Lard croustillant 31 €

Linguine aux gambas - Beurre d'escargot & homardine rafraîchie au citron de Menton 41 €

Filet de dorade à la Palermitaine - Blettes & raisins blonds 35 €

POUR TERMINER

Café gourmand 16 €

Sélections de desserts 18 €

Glaces & sorbets - 3 boules 15 €

Affogato al caffè 8 €





Menu

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 49 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 59 €

Oeufs parfaits à la Provençale - Cappuccino aux Olives de Nice

ou

Buratta des Pouilles - Olives & tomates confites en déclinaison

Volaille des Landes - Beurre de thym & millefeuille de pommes de terre truffé

ou

Filet de dorade à la Palermitaine - Blettes & raisins blonds

Desserts à l'ardoise





Menu

Bien-Être - 59 €

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

Risotto aux asperges

Gourmandise aux fruits de saison - Rafraîchie aux saveurs du Domaine

PIÈCES À PARTAGER

*Loup entier aux herbes du jardin - Vierge de fenouil confit & passion 18 € les 100g
Épaule d'agneau confite Pomodori - & saveurs d'Italie 110 € pour 2 personnes*

Selon arrivage quotidien, poissons entiers, viandes & cocottes à partager

GARNITURES - 14 €

- | | |
|---|---|
| • <i>Ratatouille au basilic</i> | • <i>Bayaldi de légumes</i> |
| • <i>Frites maison</i> | • <i>Légumes verts croquants</i> |
| • <i>Salade verte
vinaigrette citronnée</i> | • <i>Poêlée de champignons
des sous-bois & persillade</i> |
| • <i>Écrasé de pommes de terre à
l'huile d'olive de Nice & ciboulette</i> | • <i>Légumes de saison
à l'étuvée</i> |





MENU ENFANT 32 €

*L'assiette de jambon blanc
- verdurette 10 €*

*Tomates cerises de couleurs
- billes de mozzarella 10 €*

*Steak haché Black Angus - Poisson du jour -
Blanc de volaille fermière - Nuggets de poulet bio 18 €
- Pâtes sauce tomates/pesto/bolognaise*

*Garnitures : (si commandée seule)
Légumes de saison ou frites maison
ou écrasé de pommes de terre 12 €*

Mousse au chocolat, glace vanille & chocolat 10 €



Mediterranean Bistro
Neighboring Terroirs & The Taste of Sharing

TO BEGIN

Provençal-style soft-cooked eggs – Nice olive cappuccino €24

Grilled octopus tentacle – Ratte potato cloud & basil oil €34

Chilled local lobster – Crisp vegetables & cocktail sauce €69

Burrata from Puglia – Olives & slow-roasted tomatoes €23

TO CONTINUE

Free-Range chicken from Landes – Thyme butter & truffle potato millefeuille €39

Charolais beef fillet - Garrigue herbs, Pont Neuf potatoes, stuffed tomatoes, & Sarawak sauce €43

Steamed meagre fillet - Brocoletti & creamy salmon roe sauce €37

Asparagus risotto - Crispy bacon €31

Linguine with prawns - Escargot butter & lobster nage with Menton lemon €41

Palermitan-style sea bream fillet - Swiss chard and golden raisins €35

TO FINISH

Gourmet coffee €16

Desserts of the day €18

Ice creams and sorbets – three scoops €15

Affogato al caffè €8





Menu

STARTER + MAIN OR MAIN + DESSERT 49 €

STARTER + MAIN + DESSERT 59 €

Provençal-style soft-cooked eggs – Nice olive cappuccino

ou

Burrata from Puglia – Olives & slow-roasted tomatoes

Free-Range chicken from Landes – Thyme butter & truffle potato millefeuille

ou

Palermitan-style sea bream fillet - Swiss chard and golden raisins

Desserts of the day





Healthy

Menu - €59

Seasonal vegetable bayaldi - Confit onion condiment, salad croque, lemon vinaigrette and Nice olives

Asparagus risotto

Seasonal fruit delicacy - Refreshed with the flavors of the Domaine

TO SHARE

Whole sea bass - Garden herbs, fennel confit vinaigrette, and passion fruit €18 per 100g
Slow-cooked lamb shoulder - Pomodori and flavors of Italy €110 for 2 persons

Daily arrivals: whole fish, meats and casseroles to share

GARNITURES - 14 €

- | | |
|---|---|
| • <i>Ratatouille with basil</i> | • <i>Vegetable bayaldi</i> |
| • <i>Home-made french fries</i> | • <i>Crisp green vegetables</i> |
| • <i>Green salad with lemon vinaigrette</i> | • <i>Sautéed wild mushrooms with parsley & garlic</i> |
| • <i>Mashed potatoes with Nice olive oil & chives</i> | • <i>Steamed seasonal vegetables</i> |





KIDS MENU €32

*Plate of cooked ham -
Baby greens €10*

*Colored cherry tomatoes
- Mozzarella pearls €10*

*Black Angus ground steak or fish of the day or free-
range chicken breast or organic chicken nuggets or
pasta with tomato, pesto or Bolognese sauce €18*

*Sides : (if ordered alone)
Seasonal vegetables or homemade
fries or mashed potatoes €12*

Chocolate mousse, vanilla & chocolate ice cream €10

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



PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

