

MENU



Dolce
PROVENZA
SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE

Bistrot Méditerranéen - Terroirs voisins & Goût du partage



Dolce PROVENZA
LA CARTE

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Carpaccio de boeuf façon ceviche - Condiment vitello, pétales de parmesan & roquette 26 €
Beef carpaccio in ceviche style – Vitello condiment, parmesan shavings & arugula

Caponata de légumes de nos maraîchers - Olives Taggiasche & crémeux de scarmoza 21 €
Vegetable caponata from our local growers – Taggiasca olives & creamy scamorza cheese

Burrata des Pouilles - Tomates d'antan, anchois & citron de Menton 23 €
Burrata from Puglia – Heirloom tomatoes, anchovies & Menton lemon

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Poitrine de veau confite - Panisses aux olives, tétragone & jus corsé aux aromates du Domaine 39 €
Slow-braised veal breast – Chickpea panisses with olives, New Zealand spinach & rich herb jus from the Domain

Filet de boeuf Charolais - Herbes de garrigue, tian de légumes en chapelure de romarin & sauce Sarawak 43 €
Charolais beef fillet – Garrigue herbs, vegetable tian with rosemary breadcrumb crust & Sarawak pepper sauce

Dos de lieu jaune rôti - Sauce vierge au citron de Menton, fregola en risotto & pesto de basilic 38 €
Roasted pollock fillet – Sauce vierge with Menton lemon, fregola "risotto" & basil pesto

Risotto au poulpe - Sauce bolognaise 41 €
Octopus risotto – Bolognese sauce

Linguines aux calmars - Sautés aux parfums de persillade, tomates confites & olives 39 €
Linguine with squid – Sautéed with garlic-parsley (persillade), sun-dried tomatoes & olives

POUR TERMINER - TO FINISH

Café gourmand 16 €
Gourmet coffee

Glaces & sorbets - 3 boules 15 €
Ice creams and sorbets – three scoops

Sélections de 3 desserts du jour 18 €
Desserts of the day

Affogato al caffè 8 €
Affogato al caffè



Découverte MENU

Tasting Menu

Entrée + plat ou plat + dessert **49€**
Starter + main course or main course + dessert

Entrée + plat + dessert **59€**
Starter + main course + dessert

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Caponata de légumes de nos maraîchers - Olives Taggiasche & crémeux de scarmoza **21 €**
Vegetable caponata from our local growers - Taggiasca olives & creamy scamorza cheese

OU

Burrata des Pouilles - Tomates d'antan, anchois & citron de Menton **23 €**
Burrata from Puglia - Heirloom tomatoes, anchovies & Menton lemon

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Poitrine de veau confite - Panisses aux olives, tétragone & jus corsé aux aromates du Domaine **39 €**
Slow-braised veal breast - Chickpea panisses with olives, New Zealand spinach & rich herb jus from the Domain

OU

Dos de lieu jaune rôti - Sauce vierge au citron de Menton, fregola en risotto & pesto de basilic **38 €**
Roasted pollock fillet - Sauce vierge with Menton lemon, fregola "risotto" & basil pesto

POUR TERMINER - TO FINISH

Sélections de desserts
Desserts of the day



Bien-être MENU

Healthy Menu - 59 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Caponata de légumes de nos maraîchers - Olives Taggiasche & crémeux de scarmoza 21 €
Vegetable caponata from our local growers - Taggiasca olives & creamy scamorza cheese

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Risotto aux légumes primeurs
Spring vegetable risotto

POUR TERMINER - TO FINISH

Gourmandise aux fruits de saison - Rafraîchie aux saveurs du Domaine
Seasonal fruit delicacy - Refreshed with the flavors of the Domaine

PIÈCES À PARTAGER - SHARING PLATES

Retour de la pêche local - En suggestion à l'ardoise 18 € les 100g
Catch of the day from local fishing - Featured as a daily special on the board €18 per 100g

Épaule d'agneau confite Pomodori - & saveurs d'Italie 110 € pour 2 pers.
Slow-cooked lamb shoulder - Pomodori and flavors of Italy €110 for 2 persons

Selon arrivage quotidien, poissons entiers, viandes & cocottes à partager
Daily arrivals: whole fish, meats and casseroles to share

GARNITURES - SIDE DISHES 14€

Frites maison • Salade verte vinaigrette citronnée • Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive de Nice & ciboulette • Légumes verts croquants • Panisses aux olives • Légumes de saison à l'étuvée

Homemade fries • Green salad with lemon vinaigrette • Crushed potatoes with Nice olive oil & chives
• Crisp green vegetables • Chickpea fritters with olives • Steamed seasonal vegetables





Enfant MENU

Kids Menu - 32 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

L'assiette de jambon blanc - verdurette 10€

Plate of cooked ham - Baby greens

Tomates cerises de couleurs - billes de mozzarella 10€

Colored cherry tomatoes - Mozzarella pearls

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Steak haché Black Angus - Poisson du jour - Blanc de volaille fermière 18€

Nuggets de poulet bio - Pâtes sauce tomate/pesto/bolognaise
*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*

GARNITURES - SIDE DISHES

Légumes de saison - ou - frites maison - ou - écrasé de pommes de terre 12€

Seasonal vegetables - or - french fries - or - mashed potatoes

POUR TERMINER - TO FINISH

Mousse au chocolat ou glace vanille & chocolat 10€

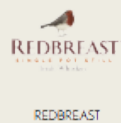
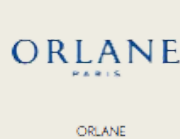
Chocolate mousse or vanilla & chocolate ice cream





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

