

MENU

Dolce
PROVENZA
SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE

Bistrot Méditerranéen





*Dolce*PROVENZA LA CARTE

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Carpaccio de gambero rosso aux aromates 28 €

Gambero Rosso carpaccio with aromatic herbs

Stracciatella au citron vert - Tomates de plein champ 24 €

Stracciatella with lime - Field-grown tomatoes

Carpaccio de boeuf - Pesto de basilic 26 €

Beef carpaccio - Basil pesto

Tartare de thon rouge de Méditerranée - Condiment niçois 26 €

Mediterranean bluefin tuna tartare - Nice-style condiment

Salade Caesar - Filet de poulet grillé & sauce Caesar 28 €

Caesar salad - Grilled chicken fillet & Caesar sauce

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Pâtes & Risotto



Spaghetti alle vongole 34 €

Spaghetti with clams

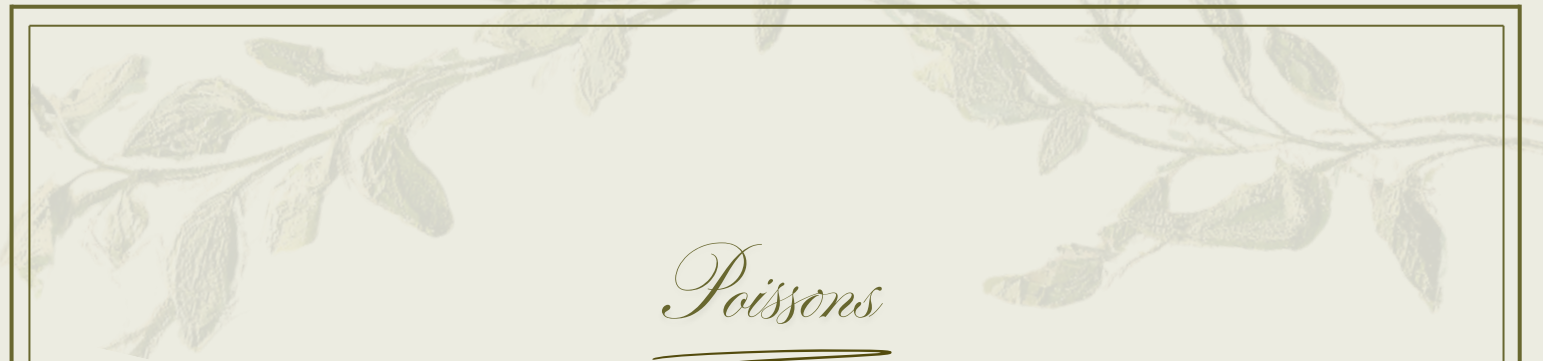
Linguine au homard bleu - Bisque herbacée 55 €

Blue lobster linguine - Herb-infused bisque

Risotto Primavera - Brocolis & petits pois 26 €

Primavera risotto - Broccoli & peas





Poissons

Dos de cabillaud rôti – Purée d'artichauts & légumes jeunes **42 €**
Roasted cod fillet – Artichoke purée & young vegetables

Poulpe grillé – Caponata d'aubergines et oignons & sauce vierge **38 €**
Grilled octopus – Eggplant and onion caponata & virgin sauce

Calamar à la plancha – Pommes de terre grémolata **42 €**
Plancha-grilled squid – Gremolata potatoes

Viandes

Coquelet mariné à la diable – Écrasé de pommes de terre aux herbes **36 €**
Deville marinated spring chicken – Crushed potatoes with herbs

Tagliatta de boeuf Angus – Roquette & parmesan **42 €**
Angus beef tagliata – Arugula & Parmesan

Épaule d'agneau confite – Légumes de printemps & jus de cuisson **48 €**
Slow-cooked lamb shoulder – Spring vegetables & cooking jus

POUR TERMINER - TO FINISH

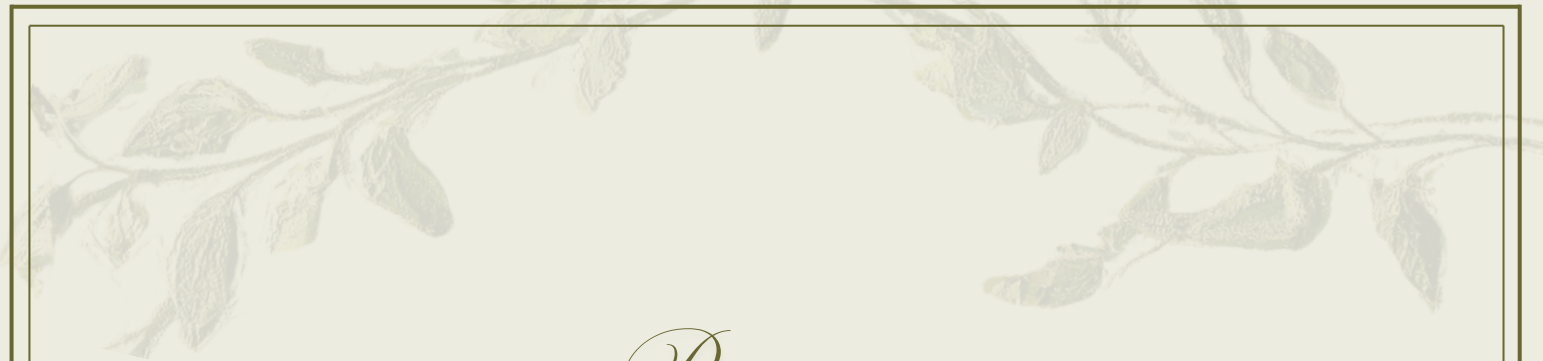
Café gourmand **16 €**
Gourmet coffee

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

Sélection de 3 desserts du jour **18 €**
Selection of 3 daily desserts

Affogato al caffè **8 €**
Affogato al caffè





Bien-être MENU

Healthy Menu - 59 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Stracciatella au citron vert - Tomates de plein champ
Stracciatella with lime - Field-grown tomatoes

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Risotto Primavera - Brocolis & petits pois
Primavera risotto - Broccoli & peas

POUR TERMINER - TO FINISH

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



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

Stracciatella au citron vert – Tomates de plein champ **24 €**
Stracciatella with lime – Field-grown tomatoes

OU

Carpaccio de boeuf – Pesto de basilic **26 €**
Beef carpaccio – Basil pesto

POUR CONTINUER - TO CONTINUE

Poulpe grillé – Caponata d'aubergines et oignons & sauce vierge **38 €**
Grilled octopus – Eggplant and onion caponata & virgin sauce

OU

Coquelet mariné à la diable – Écrasé de pommes de terre aux herbes **36 €**
Deville marinated spring chicken – Crushed potatoes with herbs

POUR TERMINER - TO FINISH

Dessert au choix dans notre sélection du jour
Dessert of your choice from our daily selection



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 couleur - 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

