MENU

Dolce PROVENZA

SAVEURS DE PROVENCE & D'ITALIE

Bistrot Méditérranéen



Dolce PROVENZA
LA CARTE

POUR COMMENCER - TO BEGIN

A partager

Le Mezze du moment – 4 antipasti 32 €
The mezze of the moment – 4 antipasti

La Pissaladière – Anchois au sel & olive taggiasche 24 €
Pissaladière – Salt-cured anchovies & Taggiasca olives

Entrées

Tataki de thon rouge de Méditerranée – Ail noir & vinaigrette saté 29 €
Mediterranean bluefin tuna tataki – Black garlic & satay vinaigrette

Salade d'endive comme un tonnato – Câpres frits & thon à l'huile 26 €
Endive salad à la tonnato – Fried capers & tuna in olive oil

Oeuf mollet – Crème de brousse, figue rôtie & noix 28 €
Soft-boiled egg – Brousse cheese cream, roasted fig & walnuts

Carpaccio de betterave – Pickels d'oignon & parmesan 26 €
Beetroot carpaccio – Pickled onions & parmesan



RELAIS & CHATEAUX

Dolce PROVENZA

LA CARTE

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Bavette d'aloyau - Sauce échalotte & pommes Pont-Neuf 36 €
Flank steak – Shallot sauce & Pont-Neuf fries

Épaule d'agneau confite 13 heures – Déclinaison de poivrons & jus à la sarriette 42 €
13-hour slow-cooked lamb shoulder – Pepper variations & savory jus

Le Poisson Bleu - bisque de favouilles & fenouil braisé 36 €
Blue fish – Small crab bisque & braised fennel

Le Retour de pêche - Légumes du moment & sauce vierge 38 €
The catch of the day – Seasonal vegetables & sauce vierge

Les Gnudi - Crème de butternut & vieux parmesan 34 €
Gnudi – Butternut squash cream & aged parmesan

POUR TERMINER - TO FINISH

Café gourmand 16 €
Gourmet coffee

Sélection de 5 desserts du jour 18 €
Selection of 5 daily desserts

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

Affogato al caffe 8 €
Affogato al caffe

RELAIS & CHATEAUX

AU FIL DES SAISONS

LES PIÈCES À PARTAGER

SHARING PLATES

De belles pièces à découvrir au fil des saisons, à partager au gré de vos envies.
Discover exceptional cuts that evolve with the seasons, made for sharing and savouring as you wish.



LES VIANDES
DU MOMENT

Pièces entières à la découpe
Whole cuts, carved to order

17 € /100g



LES POISSONS
DU MOMENT

Pièces entières à la découpe
Whole cuts, carved to order

18 € /100g

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

POUR ACCOMPAGNER VOTRE CHOIX
TO ACCOMPANY YOUR CHOICE

Frites maison • Légumes de saison • Sucrine • Pommes dauphine
Homemade French Fries • Seasonal Vegetables • Little Gem Lettuce • Pommes Dauphine

- 1 garniture au choix incluse -
Toute garniture supplémentaire est facturée 12 €

RELAIS & CHATEAUX

Bien-être
MENU

Healthy Menu – 59 €

POUR COMMENCER - TO BEGIN

Carpaccio de betterave – Pickels d'oignon & parmesan
Beetroot carpaccio – Pickled onions & parmesan

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Les Gnudi – Crème de butternut fumé & vieux parmesan
Gnudi – Smoked butternut squash cream & aged parmesan

POUR TERMINER - TO FINISH

Gourmandise aux fruits de saison
Seasonal fruit delicacy



RELAIS & CHATEAUX

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

Salade d'endive comme un tonnato – Câpres frits & thon à l'huile
Endive salad à la tonnato – Fried capers & tuna in olive oil

OU

Carpaccio de betterave – Pickels d'oignon & parmesan
Beetroot carpaccio – Pickled onions & parmesan

POUR CONTINUER- TO CONTINUE

Bavette d'aloyau – Sauce échalotte & frites maison
Flank steak – Shallot sauce & french fries

OU

Le Poisson Bleu – bisque de favouilles & fenouil braisé
Blue fish – Small crab bisque & braised fennel

POUR TERMINER - TO FINISH

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

RELAIS & CHATEAUX

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



RELAIS & CHATEAUX

RELAIS & CHATEAUX

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

BILLECART SALMON

BLANCPAIN

CODIGO1530

DUVAL LEROY

MONKEY 47

ORLANE

POMMERY

PONANT

REDBREAST

S.PELLEGRINO

TAITTINGER

TAYLOR'S

PARTENAIRES PRIVILÉGIÉS

AVIS

BERNARDAUD

CHAPPELLET

DAMMANN FRERES

M.CHAPOUTIER

SOTHYS PARIS