



Nous vous souhaitons la bienvenue au **Domaine ;**

**Notre restaurant, nos salles de réunion et
notre hôtel de 18 chambres en 3 étoiles
vous accueillent toute l'année.**



Elaborée par notre chef et sa brigade,
notre carte est travaillée à partir de produits frais soigneusement sélectionnés,
notre carte vous permet de savourer la cuisine de notre belle région.

Elle décline au fil des saisons les recettes inventives de notre chef,
créatif et exigeant, aussi attaché au patrimoine culinaire de la Provence que
passionné par l'exploration de nouveaux accords gourmands.

Pour accompagner votre repas et en exalter les saveurs,
nous vous proposons une carte des vins composée en harmonie avec nos plats.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

A l'apéritif

L'ardoise mixte charcuterie et fromages

*jambon cuit,
rosette artisanale,
saucisson de taureau,
brie,
comté,
Sainte Maure de Touraine
et tapenades*

12 € par personne



Entrée à 12 €

*Carpaccio de tomates anciennes et burrata, pistou, roquettes et parmesan**

*La Marine – crevettes, saumon et légumes confits**

*La César – poulet, œuf, croutons et anchois**

Gaspacho de tomates, poivrons, concombre, basilic et l'œuf parfait

***peut être servi en plat à 22€**

Poisson

Pavé de saumon grillé – 24 €

Filet de loup – 26 €

Viande

La pièce de Bœuf – 300 gr - 29 €

Le tartare de Bœuf au couteau - 22 €

Brochette de canard au miel et abricots frais – 25 €

Escalope de veau « Pavarotti » – jambon de pays déglacé au vinaigre balsamique, crème- 25 €

Toutes nos viandes sont issues de l'Union Européenne

Accompagnement

Ratatouille

Riz « safrané »

Frite maison

Saint Maure de Touraine, confiture de figes de Provence, roquette 12 €

Dessert à 12 €

Dôme miroir au citron vert, yaourt et framboise

Le « CBS » - Chocolat, caramel beurre salé

Charlotte aux pêches fraîches rôties

Fraisier aux fraises fraîches et à la crème de pistache