



N'OMETTEZ PAS DE RÉSERVER VOS DÎNERS LA VEILLE

+33(0)4 66 01 14 61 - +33(0)7 77 95 68 66

contact@domaine-des-clos.com

DÎNER BUFFET SERVI À 20H

Place à la convivialité et à la gourmandise
Cuisine maison par Sandrine, recettes de famille
Un menu différent chaque jour et un plat végétarien
Changements en fonction des produits de saisons

36€/ADULTE
22€/-12ANS

“UNE EXPLOSION DE SAVEURS, MERCI SANDRINE”

MERCREDI

Soupe froide de petits-pois au gingembre 
Poisson blanc
Légumes de saison 
Mayonnaise maison aux herbes ✓
Oeuf dur ✓
Fromages, salade verte ✓
Gâteau au chocolat et noix de coco ✓

JEUDI

Salade de tomates, feta, pastèque et basilic ✓
Travers de porc confit miel & thym
Pommes de terre grillées 
Ratatouille 
Fromages, salade verte ✓
Clafoutis aux fruits de saison ✓

VENDREDI

Tartare de courgettes à la brousse, granola d'amandes et noisettes ✓
Bœuf aux herbes et aux épices (laurier, cumin, paprika)
Semoule 
Aubergines grillées 
Salade à l'huile d'olive maison 
Tarte au citron ✓

SAMEDI

Salade de fèves vertes, estragon, menthe, aneth et crème d'ail ✓
Poulet au citron confit et aux olives vertes
Courgettes grillées 
Petit épeautre aux raisins secs 
Mousse au chocolat ✓
Navettes de Provence maison ✓

✓ NOUS PROPOSONS UNE OPTION VÉGÉTARIENNE,
À NOUS PRÉCISER À LA RÉSERVATION

Provenance des viandes: France
Provenance des poissons: Alaska

LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE À LA RÉCEPTION



DON'T FORGET TO BOOK YOUR DINER FOR TOMORROW

☎ +33(0)4 66 01 14 61 - 📞 +33(0)7 77 95 68 66

✉ contact@domaine-des-clos.com

BUFFET DINER SERVED AT 8PM

A place for conviviality and “gourmandise”
Homemade cuisine by Sandrine, family recipes
A different menu every day and a vegetarian dish
Changes based on seasonal produce

36€/ADULT
22€ /-12YO

“AN EXPLOSION OF FLAVORS, THANK YOU SANDRINE”

WEDNESDAY



Cold peas and ginger soup 🌱
White Fish
Seasonal veggies 🌱
Homemade mayonnaise with herbs ✓
Hard-boiled egg ✓
Cheese and green salad ✓
Chocolate and coconut cake ✓

THURSDAY



Tomatoes, feta, watermelon and basil salad ✓
Honey and thyme confit pork ribs
Grilled potatoes 🌱
Ratatouille 🌱
Cheese and green salad ✓
Seasonal fruit clafoutis ✓

FRIDAY



Zucchini tartare with brousse cheese, almond and hazelnut granola ✓
Beef with herbs and spices (bay leaf, cumin, paprika)
Semolina 🌱
Grilled eggplant 🌱
Salad with homemade olive oil 🌱
Lemon tart ✓

SATURDAY



Green bean salad with tarragon, mint, dill and garlic cream ✓
Lemon and green olives chicken
Grilled zucchinis 🌱
Einkorn with grapes 🌱
Chocolate mousse ✓
Homemade “Navettes de Provence” ✓

✓ WE OFFER A VEG OPTION,
PLEASE SPECIFY WHEN BOOKING

Meat origin: France
Fish origin: Alaska

PLEASE CHECK THE ALLERGENS LIST AVAILABLE AT RECEPTION