

# LA CARTE DU SOIR



## MERCREDI

### ENTRÉE

Velouté de petits pois au gingembre et tartines grillées de brousse, radis, roquette à l'huile d'olive maison

### PLATS au choix

Brochette de volailles aux herbes, riz rouge de Camargue et tagliatelles de carottes

Galets de petit-épaautre au pesto de fanes et menthe, riz rouge de Camargue et tagliatelles de carotte (VG)

### DESSERT

Cookie XXL tiède aux 2 chocolats, glace vanille et sauce au chocolat noir

## JEUDI

### ENTRÉE

Tartare de courgettes à la brousse avec granola croquant

### PLATS au choix

Travers de porc confit au miel et au thym, écrasé de pomme de terre et tomate à la provençale

Lasagnes de saison, pistou et salade d'herbes (VG)

### DESSERT

Clafoutis de printemps tiède et boule glacée

## VENDREDI

### ENTRÉE

Salade de fèves vertes aux herbes du jardin (estragon, menthe, aneth) et crème d'ail

### PLATS au choix

Bœuf aux herbes et aux épices (laurier, cumin, paprika) polenta crémeuse

Polenta crémeuse aux légumes fondants, éclats de chèvre sec et jeunes pousses (VG)

### DESSERT

Blanc manger à la fleur d'oranger, compotée de fruits de saison et navettes de Provence maison

## SAMEDI

### ENTRÉE

Houmous vert & crudités de saison

### PLATS au choix

Poulet au citron confit et aux olives vertes, fenouil confit, petit épaautre aux raisons secs

Fenouils acidulés rotis, burrata crémeuse, petit-épaautre aux raisons secs et salade roquette (VG)

### DESSERT

Cheesecake à la ricotta, zestes de citron et coulis de fraises au basilic

## DIMANCHE

### ENTRÉE

Rouleaux de printemps (roquette, concombre, betterave, fraise, oignon rouge) pesto crémeux, menthe et fruits secs

### PLATS au choix

Bourride façon Domaine des Clos

Risotto al dente de chou-fleur, petits pois, amande effilée et écailles de fromage (VG)

### DESSERT

Riz rond crémeux de Camargue, framboises et miel de lavande

# THE EVENING MENU



---

## WEDNESDAY

---

### STARTER

Peas soup with ginger and toasted slices of bush, radish and rocket with homemade olive oil

### MAIN COURSE choice of

Coultry skewers with herbs, Camargue red rice, carrot tagliatelle

Einkorn pebbles with green tops pesto and mint, Camargue red rice, carrot tagliatelle (VG)

### DESSERT

Warm XXL Cookie with 2 chocolates, homemade yoghurt ice cream and Eric Comte chocolate sauce

---

## THURSDAY

---

### STARTER

zucchinis tartare with fresh cheese and crunchy granola

### MAIN COURSE choice of

Honey and thyme confit pork ribs, mashed potato and provencal tomatoes

Seasonal lasagna, pistou, and herb salad (VG)

### DESSERT

Warm spring clafoutis with a scoop of ice cream

---

## FRIDAY

---

### STARTER

Green bean salad with garden herbs (tarragon, mint, dill) and garlic cream

### MAIN COURSE choice of

Beef with herbs and spices (bay leaf, cumin, paprika) creamy polenta

Creamy polenta with melting vegetables, dry goat cheese and baby greens (VG)

### DESSERT

Blanc manger with orgeat syrup, seasonal fruit compote and orange blossom turnips

---

## SATURDAY

---

### STARTER

Green hummus & seasonal raw vegetables

### MAIN COURSE choice of

Chicken with preserved lemon and green olives, confit fennel, einkorn with raisins

Roasted sour fennel, creamy burrata, einkorn with raisins, fresh rocket (VG)

### DESSERT

Ricotta cheesecake with lemon zest and strawberry coulis with basil

---

## SUNDAY

---

### STARTER

Spring rolls (arugula, cucumber, beetroot, strawberry, red onion) with creamy pesto, mint and roasted nuts

### MAIN COURSE choice of

Bourride Domaine des Clos style

Risotto al dente of cauliflower, peas, flaked almonds and cheese flakes (VG)

### DESSERT

Creamy round Camargue rice, raspberries, and lavender honey