

# MENU DINER



34€/adulte 20€/enfant\*

(-12 ans)

## MERCREDI

### ENTRÉE :

Salade du jardin, pêche blanche et basilic frais

### PLATS :

Bohémienne d'aubergine et brochette de taureau grillé au romarin

ou

Bohémienne d'aubergine façon « chakchouka » et son œuf fermier coulant

### DESSERT :

Riz rond crémeux de Camargue, framboises et miel de lavande

## JEUDI

### ENTRÉE :

Tartare de courgettes « jaune et verte » sur granola craquant

### PLATS :

Travers de porc confit au miel et au thym, tomates à la provençale et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

ou

Polenta crémeuse, légumes poêlés et amandes grillées

### DESSERT :

Brioche perdue au romarin, abricot rôti et glace à la vanille

## VENDREDI

### ENTRÉE :

Rouleaux de printemps et salsa de pêche

### PLATS :

Bourride Provençale façon « Domaine des Clos »

ou

Aioli de légumes

### DESSERT :

Fraicheur de fruits au sirop de verveine épicé, éclats de calisson

## SAMEDI

### ENTRÉE :

Méli-Mélo de tomates

### PLATS :

Poulet au citron confit et aux olives vertes des Baux, petit épeautre aux raisins secs

ou

Courgette jaune grillée en éventail sur lit de petit épeautre et huile au basilic

### DESSERT :

Clafoutis d'été tiède et boule glacée

## DIMANCHE

### ENTRÉE :

Soupe froide de melon à la menthe

### PLATS :

Petits farcis et riz de Camargue

ou

Petits farcis au riz de Camargue, légumes, graines et jus d'herbes du jardin

### DESSERT :

Blanc manger au sirop d'Alexis, compotée de fruits d'été et croquets aux amandes

**Merci de réserver votre diner avant 11H** Le restaurant est fermé le lundi et mardi

HOTEL DOMAINE DES CLOS\*\*\*\*

911 chemin du mas de la tour 30 300 Beaucaire France

Tél : (0)4 66 01 14 61 [contact@domaine-des-clos.com](mailto:contact@domaine-des-clos.com)

[www.domaine-des-clos.com](http://www.domaine-des-clos.com)

# DINNER MENU



34€/adult 20€/child\*

(-12 years old)

WEDNESDAY

STARTERS :

Garden salad with white peach and fresh basil

MAIN COURSE :

Bohemian aubergine and skewer of grilled bull with rosemary

or

Bohemian aubergine "chakchouka" style with a runny free-range egg (vegetarian)

DESSERT:

Creamy Camargue rice, raspberries and lavender honey

THURSDAY

STARTER :

Yellow and green" courgette tartare on crunchy granola

MAIN COURSES :

Pork ribs confit with honey and thyme, Provençal-style tomatoes and mashed potatoes with olive oil

or

Creamy polenta, pan-fried vegetables and toasted almonds (vegetarian)

DESSERT :

Brioche perdue with rosemary, roasted apricot and vanilla ice cream

FRIDAY

STARTER:

Spring rolls with peach salsa

MAIN COURSES :

Bourride Provençale " Domaine des Clos " style (white fish)

or

Vegetable aioli(vegetarian)

DESSERT:

Fresh fruit with spiced verbena syrup and calisson pieces

SATURDAY

STARTER:

Méli-Mélo of tomatoes

MAIN COURSES :

Chicken with preserved lemon and green olives from Les Baux, small spelt with sultanas

or

Fanned grilled yellow courgette on a bed of small spelt and basil oil (vegetarian)

DESSERT:

Warm summer clafoutis and ice cream scoop

SUNDAY

STARTER:

Cold melon soup with mint

MAIN COURSES :

Small stuffed dishes with Camargue rice

or

Small stuffed dishes with Camargue rice, vegetables, seeds and garden herb juice (vegetarian)

DESSERT:

Blanc manger with Alexis syrup, summer fruit compote and almond croquets

Please book your dinner before 11am

The restaurant is closed on Monday and Tuesday