



Votre Cheffe au Domaine

Prestation de service culinaire sur mesure.
Sur réservation uniquement au 06 22 48 26 81
ou par mail delphinebodiguel@hotmail.fr.

Règlement directement auprès de la Cheffe.

Les prix affichés prennent en compte les
achats et la préparation au Domaine,
ainsi que la présence de la Cheffe.
Tous les mets sont faits maison et travaillés
avec des produits frais.

RIX TTC EN EUROS



MENU À 39€ – ENTRÉE, PLAT

Mille-feuille d'aubergine à la Buffala
Ou
Gaspacho de Provence, chantilly au citron
Ou
Bugnes au chorizo et poivrons sur sa salade de jeunes pousses

Filet mignon rôti, légumes glacés
Ou
Trilogie de Burgers, salade fraîcheur
Ou
Faux-filet en portefeuille, garniture de saison

MENU À 49€ – ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Coulant de chèvre et ses mouillettes de campagne
Ou
Spaghetti de calamars aux olives noires
Ou
Tempura de gambas, guacamole d'avocat, jeunes pousses

Rouget en son filet, petits légumes et sauce vierge
Ou
Pièce du Boucher, garniture du Chef
Ou
Cabillaud rôti, légumes du potager, sauce citronnée

Samoussas au chocolat blanc et framboises
Ou
Coulant tout chocolat 70%, glace au yaourt
Ou
Carpaccio de fruits frais



PRIX TTC EN EUROS



MENU À 79€ – ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Carpaccio de Saumon fumé et Saint-Jacques

Ou

Tartine de Pains anciens, foie gras au whisky, chutney de figues du Jardin

Ou

Fricassé de Champignon de saison, jaune d'oeuf coulant,
crumble aux noisettes

Souris d'agneau confite 8h en son jus tiré, gratin à la française

Ou

Trilogie de Poissons de mer, cuits de plusieurs façons (se renseigner)

Ou

Filet de boeuf aux truffes, purée à l'ancienne, jus corsé aux truffes

Chèvre de chez nous flambé juste devant vous

Ou

Sphère à la framboise, insert coeur coulant juste fondu

Ou

Palet Breton, crémeux revisité au citron, chips de meringue

PRIX TTC EN EUROS

LA CARTE PIQUE-NIQUE...

40€ pour 2 personnes.

Incluant 2 Salades au choix, 2 Sandwichs au choix, 2 Desserts au choix.
Contenants compris.

NOS SALADES

L'italienne : Tomates, crémeux de Burrata, basilic, parmesan, ail, huile d'olive vierge

Ou

La Salade de Pays : Tomates, aubergines, jambon cru affiné 11 mois, huile d'olive vierge au pesto

Ou

Duo de quinoa au citron, avocat et petits légumes, huile de noisette et citron

Ou

La Bergère : Chèvre mariné, salade, tomates, huile d'olive et crème de balsamique

NOS SANDWICHS

Hamburger végétarien

Ou

Wrap au jambon et crudités

Ou

Le Terre : Magret, oignons rouges, pommes confites, salade

Ou

Le Poulet : Poulet, Oignons rouges, salade, tomates, parmesan

Ou

Le Marin : steak de thon, salade, tomates, mayonnaise

Ou

Le Club sandwich au saumon fumé, crème mascarpone

NOS DESSERTS

Mousse à la noix de coco, coulis aux fruits de saison

Ou

Tiramisu au café et biscuit à la cuillère

Ou

Salade de fruits fraîche au gré des saisons...

Ou

Moelleux au chocolat noir intense

PRIX TTC EN EUROS

À LA CARTE...

LES ENTRÉES

- Tatin de Légumes du Jardin du Chef - 19€
- Carpaccio de Tomates anciennes, Mozzarella di Buffala, Jambon cru - 19€
- Chèvre frais de la Ferme au miel de Provence flambé - 18.50€
- Tartare de Tomates, Guacamole d'Avocat, Rillettes de Crabe et Gambas rôties - 26€
- Roulé de Saumon fumé au Chèvre frais de la Ferme - 25€
- Tempura de Gambas, salade Thaï - 19.50€
- Célèbre brouillade de Truffles, accompagnée de son Pain perdu à l'huile de Truffe - 30€
- Camembert pané à la noisette sur sa bruschetta - 17.50€

CÔTÉ MER

- Aïoli traditionnel monté à l'huile d'olive de Taurenne - 25€
- Roulé de Cabillaud rôti au basilic et Tomates fraîches, Risotto italien - 26€
- Filet de Saint-Pierre à l'anglaise, risotto au basilic pourpre - 28€
- Risotto au Safran du Domaine de Monte Verdi, Gambas flambées, légumes de saison - 28€

CÔTÉ TERRE

- Filet de Bœuf Angus 190g, sauce au bœuf au romarin - 35€
- Côte de Bœuf Angus 700g, jus du Chef, pommes rôties aux herbes (2 pers.) - 80€
- Parmentier de Bœuf, façon cannelloni - 25€
- Rognon au Madère, gnocchis au sarrasin, petits légumes - 23€
- Rosace de Canard, sauce du Chef au miel et raisin - 26€
- Agneau du Jour, sauce au bœuf aux senteurs de Provence - 28€

LES PLATS SONT SERVIS AVEC LA RÉCOLTE DE SAISON DU JARDIN OU DU MARAÎCHER.

PRIX TTC EN EUROS



À LA CARTE...

LES PÂTES

- Pâtes à l'arrabiata, sauce fraîche du potager - 18.50€
- Gnocchis du Chef, sauce à la sauge et parmesan, chips de Jambon cru - 19€
- Ravioles aux Champignons de saison, sauce au porto et foie gras - 29€

LES FROMAGES

- Variation de Fromages de France AOP/AOC, garniture du Chef - 12,50€
- Trilogie de Chèvre frais de chez nous - 11.50€
- Fondue de Fromages à la française, croustade de pains à l'ail - 12,50€

LES DESSERTS

- Tatin de Pommes et Poires accompagné de sa glace - 11,50€
- Sphère tout chocolat façon tiramisu surprise - 13.50€
- Traditionnel coulant au chocolat - 12€
- Selon saison, Coupette de fraises et framboises du Jardin du Chef - 11.50€
- Demi-sphère de chocolat et sa salade de fraises et framboises - 12€
- Glace au choix, 1 boule - 2.80€
- Coupe XL Monte Verdi composée de glace, fruits frais et caramel Hippocrate - 15€

PRIX TTC EN EUROS