



Votre Cheffe au Domaine

Prestation de service culinaire sur mesure.
Le concept ? "Le restaurant au Domaine..."

La Cheffe Delphine Bodiguel se déplace uniquement sur
réservation entre 24h et 48h à l'avance.

Prise de commande en amont par appel ou SMS
au 06 22 48 26 81 ou par mail delphinebodiguel@hotmail.fr

Règlement par carte bleue ou espèces 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 en circuits courts.

N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies ou
intolérances, notre carte s'adaptera à vos envies...



MENU "RETOUR DU MARCHÉ"
49€ – ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Pressé de légumes du jardin, chips de jambon cru, feta marinée
Ou
Carpaccio de melon et jambon cru, jeunes pousses fraîches
Ou
Bugnes aux poivrons et chorizo, salade de jeunes pousses

Filet mignon rôti, légumes glacés
Ou
Saumon frais juste snacké, petits légumes, sauce vierge
Ou
Cannellonis de boeuf façon parmentier, jus de boeuf corsé,
salade fraîcheur

Carpaccio de fruits, glace aux fruits frais du verger
Ou
Burger de meringues, mousse au chocolat et fruits frais du verger

PRIX TTC EN EUROS



MENU DÉCOUVERTE
59€ – ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Feuille roulée au pain complet, crémeux de chèvre,
légumes marinés en son jardin

Ou

Ceviche de saumon à l'italienne, huile vierge citronnée

Ou

Tranche de foie gras et sa bruschetta, réduction au vin rouge

Cabillaud façon boulangère, petits légumes de saison,
sauce vierge citronnée

Ou

Pièce de boeuf, sauce au boeuf finition chocolat,
légumes de saison

Ou

Truite du lac de Sainte-Croix, légumes de saison, sauce beurre manié

Dôme de chocolat blanc, salade de fraises et framboises

Ou

Coulant tout chocolat 72%, glace au yaourt

Ou

Poire au vin rouge confite aux épices, crumble de meringues

PRIX TTC EN EUROS



MENU GOURMAND
89€ – ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Carpaccio de saumon fumé et Saint-Jacques fraîches,
pain aux figues du jardin

Ou

Dôme de foie gras au whisky, chutney de figues du jardin et magret fumé

Ou

Fricassée de champignons de saison, jambon cru, jaune d'oeuf coulant,
crumble aux noisettes

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

Ou

Rouget-barbet de roche, déclinaison de légumes, émulsion d'aromates

Ou

Filet de boeuf Angus, jus corsé aux truffes, légumes du jardin

Pause gourmande fruitée, alcoolisée ou non

Chèvre de chez nous façon crème brûlée

Ou

Sphère Coconut, mousse coco, framboises fraîches, jus de fruits

Ou

Palet Breton, mousse au chocolat du Kenya, fruits frais croquants,
jus de fruits rouges du verger

Ou

Coulant tout chocolat, sauce caramel beurre salé, glace spéculos

Pour les enfants jusqu'à 10 ans inclus,
la Cheffe vous propose un menu sur mesure composé
d'un plat et d'un dessert - 12€50.

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, pesto du jardin
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

NOS SANDWICHS

Sandwich végétarien (cruautés)
Ou

Sandwich 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, crudités

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...



PRIX TTC EN EUROS

À LA CARTE...

LES ENTRÉES

Millefeuille d'aubergines, Mozzarella di Burratina crémeuse, pistou du jardin - 18.00€

Carpaccio de Tomates anciennes, Mozzarella di Burratina - 19.00€

Chèvre frais de la Ferme au miel de Provence façon crème brûlée - 18.50€

Tempura de Gambas, salade Thaï aux légumes fumés - 19.50€

Célèbre brouillade de truffes, truffes fraîches sur mouillette flambée - 33.00€

Coeur de foie gras au whisky, magret fumé, jeunes pousses - 25.00€

CÔTÉ MER

Roulé de Cabillaud rôti au basilic, légumes de saison, risotto italien - 28.00€

Filet de Saint-Pierre à l'anglaise, risotto au basilic pourpre - 29.50€

Risotto au Safran du Domaine de Monte Verdi,

gambas flambées, légumes de saison - 29.00€

Truite du lac de Sainte-Croix à l'unilatéral,
légumes de saison, sauce beurre manié - 26.00€

CÔTÉ TERRE

Filet de Bœuf Angus 190g, sauce au bœuf au romarin - 36.00€

Côte de Bœuf Angus, jus du Chef, pommes rôties aux herbes (2 pers.) - 75.00€

Parmentier de Bœuf confit 8h, façon cannelloni, salade fraîche - 26.50€

Agneau du Jour, sauce au bœuf aux senteurs de Provence - 28.00€

Rosace de Canard, sauce du Chef au miel et raisin - 26.50€

Hamburger de boeuf revisité à la provençale (sans pain) - 19.50€

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 - 18.00€
- Ravioles aux champignons de saison, sauce au porto et foie gras - 29.00€

LES FROMAGES

- Variation de Fromages de France AOP/AOC, garniture du Chef - 12.50€
- Trilogie de Chèvre frais de chez nous - 11.00€

LES DESSERTS

- Tatin à l'ancienne de Pommes et Prunes accompagné de sa glace - 12.00€
- Sphère tout chocolat façon tiramisu flambé, sauce café frappé - 13.50€
- Traditionnel coulant au chocolat, glace au yaourt et sauce au chocolat - 12.50€
- Gaufre viennoise de notre enfance, glace au yaourt, sauce au chocolat 72% - 12.50€
- Glace au choix, 1 boule - 2.80€
- Coupe XL Monte Verdi composée de glace, fruits frais, soho et caramel
- Hippocrate... à déguster en amoureux - 15.00€



PRIX TTC EN EUROS



NOUVEAUTÉ 2021 - LES FUMAGES

Tout en cloche de fumée ou en flambage juste devant vous...

LES ENTRÉES

Fleurs de saumon fumé au tilleul citronné, effilée de Saint-Jacques, tuile de parmesan flambé, poivre de Sichuan - 29.00€

Crème brûlée à la betterave, gambas flambées sur lit de roquette acidulée - 18.50€

Tartare de magret de canard aux légumes croquants, huile de sésame fumée - 19.00€

LES PLATS

Rouget-barbet de roche, déclinaison de légumes glacés en sa dorsale, émulsion aux herbes fumées - 28.00€

Nage de ravioles au boeuf confit 8h, bouillon maison - 26.00€

Palet au parmesan, déclinaison de légumes du jardin, crémeux de chèvre flambé, oeuf poché, jus vert émulsionné et flambé - 26.00€

LES DESSERTS

Poire au vin rouge confite aux épices de vanille, crumble au cranberry, caramel Hippocrate fumé au bois de pommier - 12.50€

Burger de meringues, mousse coco, sauce aux framboises fumées au bois de pommier - 13.00€

Profiteroles revisitées, choux, glace vanille, sauce au chocolat flambé - 13.50€



PRIX TTC EN EUROS