



# 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](mailto: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...



PRIX TTC EN EUROS



MENU "Découvertes" 59€  
ENTRÉE, PLAT, DESSERT

Mise en bouche

Le Mille-feuille de légumes, roulé en retour du jardin, chèvre de la ferme soufflé à 200°

Ou

L'avocat et Tomates oubliées en son Duo de tartare, Condiments de saison, crevettes fraîches

Ou

Fricassée de champignons de saison, jambon cru, jaune d'œuf coulant, Tuile au parmesan

\*\*\*

Le rouget et le calamar, tout en saveur de provence, légumes glacés, sur son lit de tomate de récolte

Ou

Le Boeuf à l'unilatéral, jus de boeuf, garnitures de récolte

Ou

La Daurade en toute simplicité, légumes de récolte, sauce citron montée  
Ravioles de Boeuf Confit en 8h en son bouillon maison

\*\*\*

Ananas rotis caramélisés, sorbet aux fruits de saison, crumble au chocolat

Ou

Île flottante revisitée aux fruits, Caramel à l'ancienne

Ou

Moelleux au chocolat, sauce chocolat à 72% de cacao, glace yaourt artisanale

PRIX TTC EN EUROS





MENU "Expérience" 69€  
ENTRÉE, PLAT, DESSERT

L'asperge en basse température, vinaigrette aux agrumes montée à l'huile  
d'olive de Taurenne œuf Poché flambé au thym de provence

Ou

Le Cévicher de Truite à l'italienne, huile vierge citronnée

Ou

Le foie gras au whisky, réduction au vin rouge

\*\*\*

Tartare de Thon sur son lit de condiments de récolte, Pommes grenailles  
confites sauce vierge citronnée

Ou

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

Ou

Le risotto à la truffe et olive noire, jaune d'oeuf flambé à la truffe de  
saison

\*\*\*

Croquant au cacao, tartare de fraise et framboises en retour du  
maraichage

Ou

Le chou gourmand façon citron meringué, sauce au caramel citron à  
l'ancienne

Ou

Poire au vin rouge de provence confite aux épices, crumble de meringues

PRIX TTC EN EUROS





MENU "Eveil des sens" en 8 plats 149 €

Mise en Bouche

La Gambas fraîche cuisson flambée aux saveurs d'équateur, sur sa pierre philosophale d'himalaya consommé vert, sur son lit de légumes croquants

....

le crémeux aux champignons des sous bois, coeur en neige a la truffe en constraste

....

le Tartare de Thon en fumage reduction de betterave

ou

le Foie gras au Cardhu / Porto, réduction de fruits de saison

\*\*\*

Le Loup de mer (pour 2 pers) flambé au poivre juste devant vous, petits légumes

ou

Comme La Bourride remixée crème safranée du Domaine aillée, légumes du potager

ou

Le Duo Boeuf Canard, jus au boeuf truffé, légumes de récolte

.....

La pose Basilic/fraises

.....

La soupe en contraste fraiche, fruits rôtis de saison, sorbet aux fruits Bio

ou

Le chocolat croquant Mousse get 27 façon cappucino

ou

le finger chocolat a 74 % du kenua mousse coconnuts

ou

le Tartare de fraises et framboises, crumble au cacao noir

Pour les enfants jusqu'à 10 ans inclus,  
la Cheffe vous propose un menu sur mesure composé d'un  
plat et d'un dessert - 13€00.



PRIX TTC EN EUROS

# LA CARTE PIQUE-NIQUE...

50€ pour 2 personnes.

Incluant 2 Salades au choix, 2 Sandwichs au choix, 2 Desserts au choix.  
Contenants compris, livraisons comprises, commande minimum 24h 48h à l'avance

## 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 petits légumes, huile de noisette et citron

## NOS SANDWICHS

Sandwich végétarien (crudités)

Ou

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

Ou

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

Ou

Le Marin : Thon frais, salade, tomates, mayonnaise

Ou

L' Italien : jambon cru, tomates, basilic, Parmesan

## 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

Pressé de légumes du jardins, Mozzarella di Burratina crémeuse, pistou du jardin - 18.50€

Carpaccio de Tomates anciennes, Mozzarella di Burratina - 19.00€

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

Célèbre brouillade de truffes, truffes fraîches sur mouillette flambée - 38.00€

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

Céviché de truite du lac, a l'italienne 21.00€

Tartare de Thon Albacore fumé en cloche, condiments en son tartare-25.00€

## CÔTÉ MER

Loup entier rôti au basilic, légumes de saison, risotto italien - 30.00€

Dorade à l'anglaise, risotto au basilic pourpre - 29.00€

Risotto au Safran du Domaine, gambas XL flambées, légumes de saison - 29.00€

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

Comme La Bourride remixée, crème safranée du Domaine aillé, légumes du potager- 38.00€

## CÔTÉ TERRE

Filet de Bœuf Angus 200g, sauce au Boeuf maison légumes de récolte - 37.00€

Côte de Bœuf Tamawake flambé au thym, en decoupe last minute devant vous (2 pers.) -85.00€

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

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

Rissoto a la Truffe, jaune d'oeuf coulant, lamelles de truffes fraîches 39.00€

Ravioles au Boeuf confit de 8 h, jus corsé en bouillon- 26.00€

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

PRIX TTC EN EUROS



## À LA CARTE...

### LES FROMAGES

Variation de Fromages de France AOP/AOC, garniture du Chef - 12.50€

Trilogie de Chèvres frais de chez nous - 12.50€

Chèvre frais de la ferme de Villecroze, flambé aux thym de provence 12.00€

l' assiette fromages en découverte autour de la truffe sous aspects différents 22.00€

### LES DESSERTS

Trou alcoolisé, au leetchi , sorbet glacé fruits frais 12.50 €

Tatin à l'ancienne de Pomme, fruits frais de récolte accompagné de sa glace - 12.50€

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€



PRIX TTC EN EUROS