

Les apéritifs



VINS AU VERRE - PROVENCE 12,5 CL -

Domaine de l'Anticaille	7,50€
Domaine de Blaque BIO	9,00€

LES PÉTILLANTS - 14 CL -

Coupe de champagne	12,00€
Kir Royal	13,00€

Pour découvrir la région,
des apéritifs à 2 pas d'ici

5 cl Rinquinquin, Noix de la St Jean, Orange Colombo, Gentiane de Lure	6,00€
Pastis Bardouin	5,50€



APÉRITIFS DIVERS - 5 CL -

Martini	6,00€
Cinzano rouge ou blanc	6,00€
Suze	6,00€
Campari	6,00€
Noilly Prat	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Muscat	6,00€
Kir (12,5cl)	7,50€

NOS PORTOS - 8 CL -

Porto rouge	6,00€
Porto blanc	6,00€
Porto 10 ans d'âge	7,50€

NOS PASTIS - 5 CL -

Ricard	4,50€
Pastis 51	4,50€
Casanis	4,50€

NOS BIÈRES - 33 CL -

Carlsberg, Heineken	6,00€
Leffe, 1664	6,00€
Corona	7,00€
Pelforth brune	7,00€
Bière Pression 25cl	4,50€



Menu gourmand

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39€
ENTRÉE - PLAT OU PLAT - DESSERT 32€

EN ENTRÉE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Le Sot-l'y laisse de volaille, Royale de hareng fumé et jus acidulé au cumbawa

Tartare de Thon rouge, marmelade de kumquats, émulsion au gingembre
et pousses de coriandre

Crémeux d'ail doux et pommes de terre, escargots aux aromates,
mousseux aux herbes fraîches

Cannellonis de légumes anciens, coulis de Butternut et chips croustillantes

Bonbons de crabe et saumon mariné à la poutargue, crème de zistes,
émulsion au caviar d'oursin

 + 7 €

Les asperges vertes à l'huile d'olive, magret fumé, œufs de caille
et parfum de truffe

 + 8 €



EN MATIÈRE DE PLATS, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR...

Filet de Pagre juste saisi, petit épeautre Provençal, compotée de pomelos
à la rhubarbe

L'émietté de haddock poché au lait, poivrons confits, haricots lingots
et crème de chèvre de Banon



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément




La Table de Pauline
Cuisine bistro-mique

Les noix de bœuf confites, condiment à l'anchois et Tatin de navets boule d'or

Le filet de Canette des Dombes, pommes au romarin, cacahuètes
et jus à la fève de Tonka

Demi-pigeon de Pornic rôti aux parfums d'agrumes, sablé de champignons  + 10 €
aux shitakés, cromesquis de cuisses

Blanc de Turbot à la poêle, seiches au chorizo, mousseline de brocolis  + 9 €
et parfum léger de Cochonnailles

POUR TERMINER EN BEAUTÉ, LE CHEF VOUS SUGGÈRE...

Macaron à la noisette, pommes Golden rôties, crème glacée caramel beurre salé

Biscuit fondant à la noix de coco, cœur coulant de chocolat au lait,
coulis d'orange et sorbet

Financier à la pistache de Sicile, ganache montée Ivoire parfumée à l'eau de vie
de framboise, coulis de fraise et sorbet

Douceur glacée au spéculos, bâtonnet de biscuit feuilleté et coulis abricot

Mi-cuit de chocolat noir, chantilly, crème glacée à la vanille Bourbon

Tartelette gourmande au Kalamansi, meringue moelleuse,
zeste de citron vert et sorbet



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

"Gourmand" menu

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT €39

STARTER - MAIN COURSE OR MAIN COURSE - DESSERT €32

FOR THE STARTER, THE CHEF RECOMMENDS...

"Sot-l'y laisse" of poultry, smoked herring royale, and tangy kumquat juice with cumbawa

Red tuna tartare, kumquat marmalade, ginger emulsion, and coriander shoots

Creamy mild garlic and potato, aromatic snails, frothy fresh herb mousse

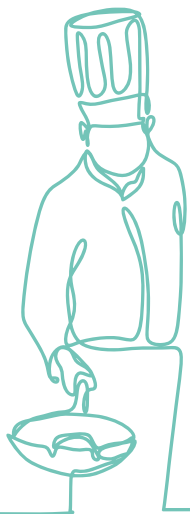
Cannelloni of heirloom vegetables, Butternut coulis, and crispy chips

Crab and salmon marinated in bottarga bonbons, zistes cream,
and sea urchin caviar emulsion

 + € 7

Green asparagus with olive oil, smoked duck breast, quail eggs,
and truffle perfume

 + € 8



FOR THE MAIN COURSE, YOU MIGHT ENJOY...

Just seared Pagre fillet, Provençal spelt, and rhubarb-infused pomelo compote

Poached haddock flaked in milk, confit peppers, lingot beans,
and Banon goat cheese cream




Possible choices from the "Tentations Gourmandes" or
"Délices en Provence" menus without any additional charge




La Table de Pauline
Cuisine bistro

Confit beef nuts, anchovy condiment, and Tatin of golden ball turnips

Filet of Dombes Duckling, rosemary potatoes, peanuts, and Tonka bean jus

Half-roasted Pornic pigeon with citrus aromas, shiitake mushroom shortbread, and thigh croustilles  + € 10

Pan-seared Turbot fillet, chorizo squid, broccoli mousseline, and light Cochonnailles perfume  + € 9

TO FINISH ON A HIGH NOTE, THE CHEF SUGGESTS...

Hazelnut macaron, roasted Golden apples, salted butter caramel ice cream

Coconut fondant biscuit, molten milk chocolate heart, orange coulis, and sorbet

Sicilian pistachio financier, Ivory whipped ganache flavored with raspberry eau-de-vie, strawberry coulis, and sorbet

Speculoos ice cream delight, feuilleté biscuit stick, and apricot coulis

Dark chocolate mi-cuit, whipped cream, Bourbon vanilla ice cream.

Gourmet Kalamansi tartlet, fluffy meringue, lime zest, and sorbet



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Les digestifs

DES ARÔMES RICHES ET
DES SAVEURS PROFONDES

- 4 CL -

Vieux Rhum	9,00€	Eau de vie	9,50€
Cognac V.S	8,00€	poire, mirabelle, framboise ou kirsch	
Bailey's	7,50€	Grand-Marnier	9,50€
Kalhua	7,50€	Cointreau	9,50€
Farigoule	7,50€	Marie-Brizard	7,50€
Hennessy	10,00€	Chartreuse	7,50€
Fine de Cognac		verte ou jaune	
Armagnac V.S.O.P	9,00€	Get 27	8,00€
Calvados 8 ans	12,00€	Malibu	8,00€
Marc de Provence	9,50€	Verveine	7,50€
Marc de Bourgogne	9,50€	verte ou jaune	
Fernet Branca	7,50€	Pisang Ambon	7,00€
		Manzana Verde	6,00€



Pour plus de boissons,
n'hésitez pas à consulter la carte de notre bar...

Célébrez vos événements à nos côtés

Transformez vos occasions spéciales en souvenirs mémorables !
Organisez vos repas de famille, anniversaires et événements
sur mesure selon vos envies.

Contactez-nous dès maintenant pour réserver :
commercial@hotelvillaborghese.com