

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 34€ Plat - Dessert 32€

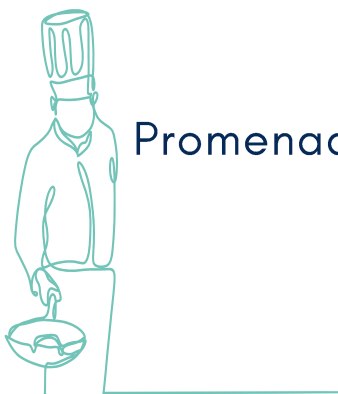
EN ENTRÉE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Quand les carottes aux aromates jouent au Mikado avec les oignons confits aux senteurs d'agrumes
(Sésame et gluten)

Rencontre du tartare de saumon parfumé au miso, de la mouillette au beurre demi-sel et des radis roses
(Poisson, gluten, soja, lactose)

Ça croustille avec les gnocchis au lard, crème de panais et les grelots caramélisés !
(Lactose et oeufs)

Promenade d'un médaillon de porc en croûte d'herbes sur une déclinaison de choux
(Gluten, lactose, oeuf)



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

Discussion en minestrone de mesdames les seiches et monsieur Poulpe sur le chorizo, l'oeuf poché et la pulpe de pomme de terre au four
(Oeufs, poissons)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Trio de croustilles au pesto-pistache : confit de boeuf,
risotto de céleri-truffe, sauce vin rouge anchois
(Lactose, céleri, gluten, poisson)

Picanhas de veau grillées, polenta crémeuse,
compoté de kumquats et fromage frais aux herbes
(Lactose, gluten)

C'est le printemps pour le dos de maigre rôti
et les asperges vertes !
Crème mousseuse au crémant de Bourgogne
(Lactose et gluten)

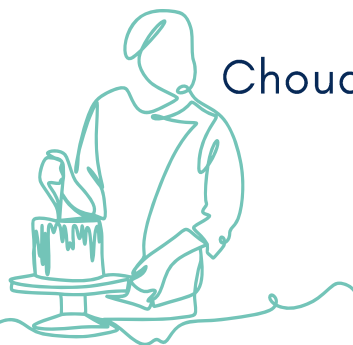
POUR TERMINER EN BEAUTÉ, LE CHEF VOUS SUGGÈRE...

Fondant de chocolat noir, segments d'orange,
chantilly et sorbet
(Lactose, gluten, oeufs)

Tartelette de citron vert, meringue moelleuse
et sorbet kalamansi
(Oeufs, gluten, lactose)

Biscuit moelleux à la noisette, pommes golden rôties,
crème glacée caramel
(Fruits à coque, gluten, oeufs, lactose)

Chouquette de poires pochées à la vanille Bourbon,
ganache montée à l'eau de vie,
sorbet framboise et sauce chocolat
(Lactose, oeufs, gluten)



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 34€/ MAIN COURSE - DESSERT €32

FOR THE STARTER, THE CHEF RECOMMENDS...

Carrots Mikado with aromatics, citrus flavor
and candied onions
(Sesame, sulphites, gluten)

Salmon tartare flavored with miso,
Semi salted butter mouillette, pink radishes
(Fish, gluten, soja, lactose)

Potato gnocchi with crispy bacon, parsnip cream,
caramelized pearl onions
(Lactose, eggs)

Pork medallion with herbs, variation of cabbages
(Gluten, sulphites, lactose, eggs)



FOR THE MAIN COURSE, YOU MIGHT ENJOY...

Cuttlefishes minestrone and octopus with chorizo,
poached egg, baked potato pulp
(Egg, sulphites, fishes)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Variation of croustilles : candied beef, celery and truffle risotto, red wine and anchovy sauce. Creamy of pesto and pistachio

(Lactose, celery, sulphites, gluten)

Grilled veal picanhas, creamy polenta, kumquat compote, fresh cheese with herbs

(Lactose, gluten)

Lean roast back with green asparagus and frothy cream with crémant from Bourgogne

(Sulphites, lactose, gluten)

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

Dark chocolate fondant, orange, whipped cream and sorbet

(Lactose, gluten, eggs)

Lime tartellet, soft meringue, kalamansi sorbet

(Eggs, gluten, lactose)

Soft biscuit with hazelnuts, roasted golden apple, caramel ice cream

(Nuts, gluten, eggs, lactose)

Chouquette of poached pears with vanilla, ganache whipped with brandy, raspberriy sorbet and chocolate sauce

(Lactose, eggs, gluten)

..



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 :
commerciale@hotelvillaborghese.com