

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	
Rinquiquin, 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...

Nougat de chèvre de "Banon" aux fruits secs, réduction de vin et jeunes pousses

Tataki de thon rouge au sesame Yuzu, maquis de poireau revisité

Chou surprise aux notes orientales, vinaigrette perlée au jus de viande

Salade de petits pois, abricots moelleux au grué cacao, courgette au basilic

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

 + 7 €

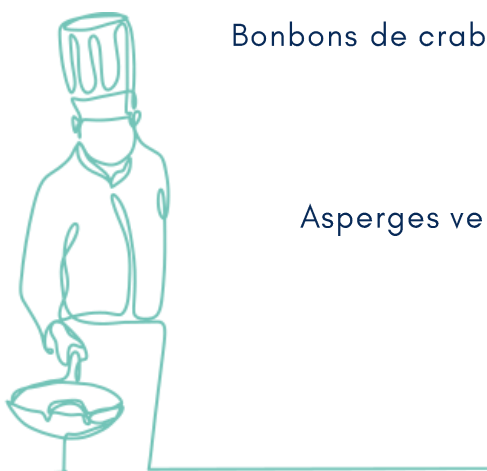
Asperges vertes à l'huile d'olive, magret fumé, œufs de caille
et parfum de truffe

 + 8 €

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

Dos de Cabillaud aux petits légumes de Printemps,
risotto de céleri et jus à l'hydromel

Dos de Maigre à la poêle, caponata,
Condiment à l'olive noire et jus de viande



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



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Pluma de Porc façon "barbecue", pomme Anna, oignons confits, aubergine à la tomate

Parmentier de canard, Pack Choy étuvé,
parfum d'olive noire, jus d'une gastrique à l'orange

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

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...

Pavlova au fraises d'Allemagne en Provence, Chantilly et sorbet citron vert

Chouquette gourmande aux poires, crème légère parfumée au vieux rhum
Glace à la vanille Bourbon, sauce chocolat

Biscuit moelleux amande caramel,
pommes golden rôties, sorbet mangue

Pain de Gênes, crémeux à l'orange, coulis et sorbet

Brownie de chocolat noir, Chantilly au café, crème glacée à la réglisse

Chaussons de crêpes, ganache montée au Gianduja,
fraises et sorbet Kalamansi



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...

"Banon" Goat cheese Nougat with dry fruits, wine reduction and young shoots

Red tuna tataki with Yuzu sesame, revisited leek maquis

Surprise cabbage with oriental notes, pearl vinaigrette with meat juice

Peas Salad, soft apricot with cocoa nibs, zucchini with basil

Crab and salmon like a candy marinated in bottarga, 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...

Cod back fillet with spring vegetables,
Celery risotto and mead juice

Pan-fried Drum back, caponata,
black olive condiment and meat juice



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




La Table de Pauline
Cuisine bistro

Iberian Pork like "Barbecue", "Anna" potato, candied onions, eggplant with tomato

Duck Parmentier, steamed pak choi, black olive scent, orange juice

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

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

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

Strawberries Pavlova from Allemagne en Provence, whipped cream
and green lime sorbet

Pears gourmet chouquette, light cream flavored with old rum
Vanilla iced cream, chocolate coulis

Soft caramel almond Biscuit, roasted golden apple, mango sorbet

Genova "bread", creamy orange, coulis and sorbet

Dark chocolate Brownies, coffee whipped cream, licorice iced cream

"Slipper" of crêpes, ganache whipped with Gianduja, strawberries, kalamansi 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 :
commerciale@hotelvillaborghese.com