

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	6,00€
Lure	5,50€
Pastis Bardouin	



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...

Rien de tel que du melon et des tomates anciennes au chorizo bien taillés ... et sur un parfum de basilic et sorbet !
(Possibilité sans chorizo)

Ça titille les papilles pour le Boeuf façon "Tataki" !
Surprise marine en croûte et confiserie au gingembre

(Coquillages, gluten, soja, lactose)

Voyage entre la Bretagne et le pays du Soleil levant pour le
petit pain " vapeur "
(Gluten, coquillages, soja, lactose)

Visite de Maître Maquereau en Provence : touche de
romarin, oignons pissaladière revisités
et condiment aux pommes
(Gluten, poisson)

Petite gâterie entre les bonbons de foie gras au cacao, le
cannoli et le chutney d'oignons (supp 3,00€)
(Gluten, fruits à coque, lactose)

Tiens voilà le tian de mangues et la chair de crabe qui se
taquinent sur un parfum de sarrazin croustillant !
(supp 4,00€)
(Gluten, crustacés)

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 bistrannique

Défilé d'un agneau en cromesquis habillé d'aubergines
confites à la tomate. Purée d'ail et jus parfumé
(Gluten, oeufs)

C'est un pic ! C'est un roc ! Que dis-je ? C'est la pluma
Ibérique marinée au gingembre et au miel !
Petit pois et chutney de poires au Xérès
(Lactose, gluten, sulfites, arachide)

C'est l'été pour le filet de pagre, le blé vert fumé
et les pêches rôties !
Bouillon et ses condiments au programme
(Lactose, gluten, sulfites, poisson, oeuf)

Vole vole petit pigeon rôti autour de ta crème brûlée, des
champignons en persillade et du jus de carcasses !
(Lactose, sulfites, gluten)(supp 7,00€)

Quand on parle du loup, on en voit la royale de foie gras, la
rhubarbe et le jus d'une soupe de poissons
(Oeufs, lactose, sulfites, poisson) (supp 9,00 €)

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

Clafoutis à la griotte et lait d'amande,
crème glacée et coulis
(Lactose, gluten, oeufs, fruits à coque)

Moelleux de chocolat au lait, abricots rôtis, glace à la fleur
d'oranger et éclats de pistache
(Oeufs, gluten, lactose, fruits à coque)

Douceur glacée au spéculoos, pêches rôties et coulis
(Fruits à coque, oeufs, lactose)

Fondant de chocolat noir,
crème anglaise à la vanille Bourbon
(Lactose, oeufs,)

Etui chouquette aux fraises parfumé au citron vert
(Fruits à coque, lactose, gluten)

Nage de framboises au Soho, sorbet litchi



"Gourmand" menu

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT €39

STARTER - MAIN COURSE 34€/ MAIN COURSE - DESSERT €32

FOR THE STARTER, THE CHEF RECOMMENDS...

Brunoise of melon and vintage tomatoes with chorizo
Basil and sorbet scent

(Sesame, sulphites, gluten)

Beef steak "Tataki" style, crusted marine surprise,
ginger candies

(shellfishes, gluten, soja, lactose)

Steam bun : journey between Brittany
and the land of the rising sun

(Gluten, shellfishes, soja, lactose)

Mackerel fillet lightly smoked with rosemary, onions
"pissaladière" style and apples condiment

(Gluten, fish, lactose)

Candy of foie gras with cocoa, cannoli and onions chutney
(extra 3,00€)

(gluten, nuts, lactose)

Mango and crab meat tian, crispy buckwheat scent
(extra 4,00€)

(crustaceans, lactose)

FOR THE MAIN COURSE, YOU MIGHT ENJOY...

Cuttlefishes minestrone and octopus with chorizo,
poached egg, baked potato pulp

(Egg, sulphites, seafoods, crustaceans)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistrannique

Lamb cromesquis : lamb stew, candied onions and eggplant
with tomato, garlic puree, scented juice
(Gluten, eggs)

Iberian pork marinated with ginger and honey, peas
variation, pear chutney and Xérès vinegar
(Lactose, gluten, sulphites, peanuts)

Porgy fillet in the pan, smoked green wheat, roasted
peaches. Broth and its condiments
(Sulphites, eggs, lactose, gluten)

Roasted sea bass, royal foie gras, rhubarb,
soup of fishes soup(9,00 € extra)
(Gluten, lactose, eggs, fish, sulphites)

Half roasted pigeon and its "crème brûlée", mushrooms
with parsley and carcass juice (extra 7,00€)
(lactose, sulphites, gluten)

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

Morello cherry clafoutis, almond milk, iced cream and coulis
(nuts, lactose, eggs, gluten)

Iced sweetness with speculoos, roasted peaches and coulis
(Eggs, gluten, lactose, nuts)

Milk chocolate soft cake, roasted apricots, orange blossom
ice cream and pistacchio
(Eggs, lactose, nuts)

Raspberries "swim" with Soho, lythchee sorbet

Dark chocolate Fondant, custard with vanilla
(Lactose, eggs,)

choux pastry case with strawberries scented with lime
(Nuts, lactose, gluten)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistronomique

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

