

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 OU Plat - Dessert 32€

EN ENTRÉE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Cannelloni burratina et chèvre de "banon",
tartare de tomate Coeur de boeuf, réduction balsamique

Tataki de thon rouge au sésame, maki de poireau revisité

Croustillant surprise de boeuf aux notes orientales, chou et vinaigrette perlée

Oignon Simiane, poêlé de pleurottes et figues, compoté d'échalote, sable de blé noir

Langoustines rôties au blé noir,
condiment pomme céleri à la grenade

 + 8 €

Gourmandise de Melon et truffe d'été,
ragoût de crevettes et chorizo, émulsion basilic

 10 €



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

Dos de Cabillaud, vierge de légumes exotiques,
Jus d'une soupe de poissons

Filet de Loup et seiches au chorizo,
Caponata et jus au poivre de Kampôt



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

Epaule d'agneau confite 12 heures,
la tomate dans tous ses états , jus au piment doux fumé

Pavé de veau rôti, le champignon des Bois dans tous ses états,
Jus parfumé à la truffe

 + 10 €

Dos de Maigre rôti, fleur de courgette farcie,
lit de tapioca au jus de viande et endive caramélisée

 + 9 €

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

Fondant Caramel, abricots rôtis, Chantilly et sorbet

Chouquette gourmande à la pêche,
ganache montée à la pistache de Sicile, sorbet cassis

Biscuit moelleux à la noisette,
crème fouettée au praliné, coulis framboise et sorbet

Financier à la noix de Coco, zestes de citron vert, fraises et coulis

Douceur glacée Miel de lavande et Nougat, fruits secs torréfiés et coulis d'abricot

Macaron à l'ancienne, segments d'Orange, sorbet Kalamansi et coulis



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...

Burratina and goat cheese from "Banon" cannelloni, tomato tartar, balsamic reduction

Red tuna tataki with Yuzu sesame, revisited leek maquis

Crispy surprise with beef and oriental notes, cabbage and pearl vinaigrette

Simiane Onion, mushrooms and fig, shalots with garlic

Roasted langoustines with buckwheat,
apple celery pomegranate condiment,

 + € 8

Melon and summer truffle, shrimp and chorizo stew, basil emulsion

 10 €



FOR THE MAIN COURSE, YOU MIGHT ENJOY...

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

Sea Bass fillet and cuttlefishes with chorizo,
Caponata and Kampôt pepper juice



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



La Table de Pauline
Cuisine bistro-nomique

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

Candied 12 hours lamb shoulder, the tomato in all its forms,
sweet pepper smoked juice

Roasted Veal steak, wild mushroom in all its forms,
truffle flavored juice

 + € 10

Roasted drum breast, stuffed courgette flower,
tapioca with meat juice, caramelized endive

 + € 9

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

Coconut Financier, strawberries, coulis and lime zest

Peach gourmet Chouquette, Pistachio from Sicilia ganache,
blackcurrant sorbet

Soft Hazelnut Biscuit, praline whipped cream, raspberry coulis and sorbet

Lavender Honey and Nougat "sweet"iced cream, roasted dried fruits and apricot coulis

Caramel fondant cake, roasted apricots, whipped cream and sorbet

Old-fashioned Macaroon, orange segments, lime Kalamansi sorbet and coulis



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