

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 qu'une tartelette à l'échalote, d'une glace à l'huile d'olive et d'un jus réduit ! Vraiment renversant !
(Gluten, lactose)

Rendez-vous automnal entre le filet mignon de porc cuit basse température, le potimarron en purée et les condiments
(gluten, lactose)

Danse péruvienne pour le ceviche de daurade et de sa julienne de pastèque marinée à la crème de framboise et Xérès
(Poisson)

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

Petite gourmandise autour de la terrine de foie gras en croûte de Macadamia, les prunes rôties à la liqueur de sureau et le cannoli au pain brûlé (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 sarrasin croustillant !
(supp 4,00€)
(Gluten, crustacés)

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

Amérissage réussi pour l'aile de raie émiettée en millefeuille de foie gras et le cannelonni de potimarron au lard !
(Gluten, poisson)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistrannique

Voyage au Brésil pour le veau et sa friandise au butternut,
châtaignes et quelques girolles
(**Gluten, oeufs**)

Duo d'amour entre la pluma de porc aux épices jaunes et poireaux..
et le carré "Duroc" façon Barbecue aux girolles
(**Lactose, sulfites, arachide**)

Terre promise pour le filet de pagre, le blé vert fumé et
la fleur de courgette en tempura !
Bouillon aux saveurs lointaines
(**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



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



La Table de Pauline
Cuisine bistrannique

"Gourmand" menu

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT €39

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

FOR THE STARTER, THE CHEF RECOMMENDS...

Shalotts tartlet "Tatin" style, olive oil ice cream, reduced juice
(Lactose, sulphites, gluten)

Pork tenderloin cooked at low temperature, mashed pumpkin
and condiments
(shellfishes, gluten, soja, lactose)

Sea bream ceviche, marinated watermelon julienne with
raspberry cream and Xérès vinegar
(Fish)

Mackerel fillet lightly smoked with rosemary, onions
"pissaladière" style and apples condiment
(Gluten, fish, lactose)

Foie gras terrine with macadamia trust, roasted plums with
elderflower liqueur, burnt bread cannoli
(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...

Crumbled skate wing in foie gras millefeuille, pumpkin
canneloni with bacon
(gluten, sulphites, fish)



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



La Table de Pauline
Cuisine bistrannique

Veal picanhas, butternut squash treat and chestnuts.
Some chanterelles
(Gluten)

Pork tasting: Iberian pork with yellow spices and leeks,
"Durox" square like a barbecue with chanterelles
(Lactose, sulphites, peanuts)

Porgy fillet in the pan, smoked green wheat, zucchini
flower in tempura and broth with distant flavors
(Sulphites, 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)



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

