

## Les ENTREES

Ravioles maison au foie gras de canard et volaille, crème de truffes aestivum 21 €  
Homemade small ravioli with duck and chicken foie gras, truffle sauce

Noix de Saint-Jacques au romarin, fondue de fenouil et poireaux, 20 €  
Beurre blanc à la nantaise  
Kernel of scallops with rosemary, slow-simmered fennel and leeks, white butter sauce

Pressé de foie gras aux asperges et trompettes de la mort, 19 €  
Pain perdu et compote de fruits exotiques au rhum blanc  
Pressed foie gras with asparagus and wild mushrooms,  
French toast with stewed exotic fruits drizzled with rum

Salade tiède d'effeuillé de haddock, de saumon fumé artisanal 18 €  
et de pommes de terre à l'échalote et ciboulette, crème citronnée et œuf de lump  
Warm salad of shredded smoked haddock, smoked salmon  
And potatoes with shallots and chives, lemon sauce

Poêlée de foie de volaille et gésiers confits au vinaigre de framboise, 17 €  
Mesclun aux copeaux de foie gras, pignons, tomates et pointes d'asperges  
Pan-sautéed chicken livers and preserved gizzards with raspberry vinegar,  
Mixed Provençal-style salad with chips of foie gras

Etagé de fromage frais, crevettes roses, brunoise de concombre et tomates, 16 €  
Tartine de rillettes de sardines  
Layering of fresh cream cheese, prawns, dices cucumbers and tomatoes,  
Slice of bread and potted mince sardines

## Les POISSONS

Steak de thon, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, Comptée de poivrons aux olives noires Tuna steak, mashed potatoes with olive oil, stewed sweet peppers with black olives	24 €
Pavé de cabillaud en croûte d'amandes effilées, crème de bisque, Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, pointes d'asperges meunière Thick cob steak in a sliced almond crust, shellfish bisque, Mashed potatoes with olive oil, sautéed asparagus tips	23 €
Filet de loup poêlé à l'huile d'olives, feuillet de légumes provençaux, Risotto blanc de parmesan, sauce safranée Pan-sautéed fillet of bass with olive oil, Provençal vegetables in puff pastry, White risotto with Parmesan cheese, saffron sauce	22 €
Filet de daurade royale poêlée, paillason croustillant de légumes et riz à l'estragon, Sauce vin blanc de Provence à l'estragon Fillet of gilt-head bream roasted, crisp vegetables, rice with tarragon, Provençal white wine sauce with tarragon	21 €

## Les VIANDES

Ris de veau meunière, gnocchis à la crème de Parmesan en corole de fromage, Carottes confites à l'huile d'olive et sauce périgourdine Sautéed veal sweetbreads meunière, gnocchi with Parmesan cream sauce, Carrots preserve with olive oil, Périgourdine sauce (with truffles and foie gras purée)	24 €
Noisette de filet et côte d'agneau, ragoût d'abats, haricots en crème d'ail, Grosses frites et sauce aux herbes de Provence Lamb medallion and lamb chop, organ meat ragout, French fries, creamed beans with garlic, Sauce with Provence herbs	23 €
Rôti de filet de bœuf rôti à l'appoint, sauce de soja, Purée de céleri et pois gourmand Roast fillet of beef, celery purée, mange tout and soy sauce	22 €
Magret de canard rôti, sauce trompette de la mort, Roulé de légumes croustillants et pommes grenailles Roast duck breast fillet, wild mushrooms sauce, roll of crisp vegetables, small potatoes	21 €
Désossé de râble de lapereau rôti, risotto crémeux en corole croquante, Poêlée de champignons des bois en persillade et sauce moutarde à l'ancienne Deboned saddle of rabbit in mustard sauce, creamed risotto, Pan-sautéed wild mushrooms with parsley and garlic	20 €

## Les DESSERTS

Florilège des desserts du chef pâtissier (sélection de desserts proposés en mini portions) <b>Anthology of desserts from the pastry chef</b>	8 €
Duo de chocolat noir et framboise à la mousseline de thé, Coulis de fruits rouges <b>Duet of dark chocolate and fine raspberry mousse with tea, red fruit sauce</b>	7 €
Moelleux chaud de chocolat, crème anglaise et glace pistache <b>Soft chocolate cake, light custard cream with vanilla, pistachio ice cream</b>	7 €
Gâteau de semoule au lait vanillé et miel de Provence, Tartare de fraises et coulis <b>Semolina cake with vanilla-flavoured milk and Provençal honey, Fresh strawberries</b>	6 €
Entremets chocolat blanc en habit de noix de coco, Crème de chocolat au lait et sorbet chocolat noir <b>Soft white chocolate cake in a coconut coating, Milk chocolate sauce and dark chocolate sorbet</b>	6 €
Fraisier maison à la mousse de mascarpone, Sorbet fraises des bois <b>Homemade strawberry cake with mascarpone mousse, Wild strawberry sorbet</b>	6 €

Restaurant des Domaines de SAINT ENDREOL  
**SERVICE DU SOIR – 19h30 à 21h30**  
**MENU Le SAINT ENDREOL**

**ENTREE**

Poêlée de foie de volaille et gésiers confits au vinaigre de framboise,  
Mesclun aux copeaux de foie gras, pignons, tomates et pointes d'asperges  
**Pan-sautéed chicken livers and preserved gizzards with raspberry vinegar,  
Mixed Provençal-style salad with chips of foie gras**

**OU / OR**

Salade tiède d'effeuillé de haddock, de saumon fumé artisanal  
et de pommes de terre à l'échalote et ciboulette,  
Crème citronnée et œuf de lump  
**Warm salad of shredded smoked haddock, smoked salmon  
and potatoes with shallots and chives, lemon sauce**

**PLAT**

Désossé de râble de lapereau rôti, risotto crémeux en corole croquante,  
Poêlée de champignons des bois en persillade et sauce moutarde à l'ancienne  
**Deboned saddle of rabbit in mustard sauce, creamed risotto,  
Pan-sautéed wild mushrooms with parsley and garlic**

**OU / OR**

Filet de daurade royale poêlée, paillason croustillant de légumes et riz à l'estragon,  
Sauce vin blanc de Provence à l'estragon  
**Fillet of gilt-head bream roasted, crisp vegetables, rice with tarragon,  
Provençal white wine sauce with tarragon**

**DESSERT**

Gâteau de semoule au lait vanillé et miel de Provence, tartare de fraises et coulis  
**Semolina cake with vanilla-flavoured milk and Provençal honey, fresh strawberries**

**OU / OR**

Entremets chocolat blanc en habit de noix de coco,  
Crème de chocolat au lait et sorbet chocolat noir  
**Soft white chocolate cake in a coconut coating,  
Milk chocolate sauce and dark chocolate sorbet**

**Proposé à 32 € ttc**

(Hors boissons)

Nous informons notre aimable clientèle que tout changement de plats dans l'un des menus  
impliquera un supplément minimum de 6 euros.

**Tarifs nets TTC / Sous réserve de disponibilité**

Restaurant des Domaines de SAINT ENDREOL  
SERVICE DU SOIR – 19h30 à 21h30

## MENU L'AURETO

### ENTREE

Etagé de fromage frais, crevettes roses, brunoise de concombre et tomates,  
Tartine de rillettes de sardines

Layering of fresh cream cheese, prawns, dices cucumbers and tomatoes,  
Slice of bread and potted mince sardines

OU / OR

Pressé de foie gras aux asperges et trompettes de la mort,  
Pain perdu et compote de fruits exotiques au rhum blanc

Pressed foie gras with asparagus and wild mushrooms,  
French toast with stewed exotic fruits drizzled with rum

### PLAT

Magret de canard rôti, sauce trompette de la mort,  
Roulé de légumes croustillants et pommes grenailles

Roast duck breast fillet, wild mushrooms sauce, roll of crisp vegetables, small potatoes

OU / OR

Pavé de cabillaud en croûte d'amandes effilées, crème de bisque,  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olives, pointes d'asperges meunière

Thick cob steak in a sliced almond crust, shellfish bisque,  
Mashed potatoes with olive oil, sautéed asparagus tips

### DESSERT

Moelleux chaud de chocolat, crème anglaise et glace pistache  
Soft chocolate cake, light custard cream with vanilla, pistachio ice cream

OU / OR

Fraisier maison à la mousse de mascarpone, sorbet fraises des bois  
Homemade strawberry cake with mascarpone mousse, wild strawberry sorbet

**Proposé à 36 € ttc**

(Hors boissons)

Nous informons notre aimable clientèle que tout changement de plats dans l'un des menus  
impliquera un supplément minimum de 6 euros.

Tarifs nets TTC / Sous réserve de disponibilité

## MENU Le PALAYSON

### ENTREE

Ravioles maison au foie gras de canard et volaille, crème de truffes aestivum  
**Homemade small ravioli with duck and chicken foie gras, truffle sauce**

OU / OR

Noix de Saint-Jacques au romarin, fondue de fenouil et poireaux,  
Beurre blanc à la nantaise

**Kernel of scallops with rosemary, slow-simmered fennel and leeks,  
White butter sauce**

### PLAT

Rôtisson de filet de bœuf rôti à l'appoint, sauce de soja,  
Purée de céleri et pois gourmand  
**Roast fillet of beef, celery purée, mangetout and soy sauce**

OU / OR

Filet de loup poêlé à l'huile d'olives, feuillet de légumes provençaux,  
Risotto blanc de parmesan, sauce safranée  
**Pan-sautéed fillet of bass with olive oil, Provençal vegetables in puff pastry,  
White risotto with Parmesan cheese, saffron sauce**

### DESSERT

Florilège des desserts du chef pâtissier  
(sélection de desserts proposés en mini portions)  
**Anthology of desserts from the pastry chef**

**Proposé à 42 € ttc**

(Hors boissons)

Nous informons notre aimable clientèle que tout changement de plats dans l'un des menus  
impliquera un supplément minimum de 6 euros.

Tarifs nets TTC / Sous réserve de disponibilité