

## COIN SALÉ SAVOURY CORNER

### À PARTAGER / TO SHARE

**Sélection de charcuteries** 15 €  
Charcuteries selection

**Sélection de fromages** 15 €  
Cheeses selection

**Planche mixte** 19 €  
Cheeses and Charcuteries selection

**Planche végétarienne** 15 €  
Vegetarian board; hummus, pepper dip, tapenade, crunchy vegetables

### ENTRÉES / STARTERS

**Crèmeux de pois chiches au romarin et ail confit, gambas au lard de Colonnata** 22 €  
Chickpea cream with rosemary and confit garlic, prawns with Colonnata lardo

**Œuf BIO parfait, velouté de légumes de saison et infusion aux herbes du domaine** 19 €  
Perfect organic egg, seasonal vegetable soup and herbal infusion from the estate

**Carpaccio de bœuf fumé au bois de hêtre, noisettes du Piémont et salade de roquette** 19 €  
Beef carpaccio smoked over beech wood, Piedmont hazelnuts and arugula salad

**Ravioli aux champignons de bois, émulsion à l'Amaretto** 22 €  
Wild mushroom ravioli, Amaretto emulsion

### PLATS / MAINS

**Pièce du boucher, selon arrivage mousseline de pomme de terre, Spaghetti de courge, carotte et graines torréfiées \*\*** 32 €  
Butcher's cut, depending on availability, potatoes mousseline, spaghetti of squash and carrot, toasted seeds

**Pêche du jour, selon arrivage fregola Sarda au citron confit et mini légumes du moment, sauce vierge** 30 €  
Catch of the day, depending on availability, fregola Sarda with preserved lemon and baby seasonal vegetables, sauce vierge

**Riz Carnaroli comme un risotto à l'encre de seiche, coquillages, jus de moules** 28 €  
Carnaroli rice prepared like a squid-ink risotto, shellfish, mussel jus

**Retour du marché, proposition végétarienne du moment** 28 €  
Market return: our current vegetarian suggestion

**\*\*Supplément truffe noire de l'Isle sur la Sorgue 8€**  
\*\*Black truffle supplement from Isle sur la Sorgue €8

### DESSERTS

**Cheesecake à la pomme Granny Smith et Speculos** 12 €  
Granny Smith apple and Speculos cheesecake

**Pavlova à la figue du Domaine rôtie et raisins noirs** 12 €  
Pavlova with roasted estate figs and black grapes

**Entremet au chocolat Mayan red 80%, praliné à la pistache** 12 €  
Mayan Red 80% chocolate entremet, pistachio praline

**Tarte aux fruits de saison et crème chantilly** 12 €  
Seasonal fruit tart, vanilla Chantilly cream

