

Menu Création

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

70 €

Œuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°, poulpe de roche, pétale de tomate confite au thym du Domaine.

Bloody mary.

Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°C, home thyme sundried tomato,

Bloody mary.

Bar

Vierge de fève à la truffe d'été,

Sauce poivrade

Sea bass, bean and summer truffle, pepper sauce.

Pavlova pêche

Pêche dans tous ses états aux arômes de poivre et estragon.

Peach pavlova, peach in all its forms with pepper and tarragon.

Menu Découverte

Menu servi pour l'ensemble des convives.

Served for the whole table.

115 €

Ce menu dégustation vous est proposé sous forme de "carte blanche" en six services, laissant libre cours à l'inspiration de notre Chef Exécutif Mathieu Gourreau et de son équipe. Faites-nous part de vos éventuelles intolérances et/ou allergies, lors de la prise de commande svp.

This tasting menu will be proposed as "carte blanche" with six services

While giving free inspiration of our Chef and his team, the Chef will adapt to your possible intolerances and/or allergies,

Please do not forget to specify them when ordering

Notre Chef Sommelier, Cyrille Bajolet vous propose un accord mets et vins comprenant six verres de vins au prix de 55 €.

Our Head Sommelier, Cyrille Bajolet, offers you a wine pairing including six glasses of wines for 55 €.



La carte d'été

Entrées

Langoustine

Artichaut bouquet comme une barigoule, pulpe de carotte sable.
Jeune pousse de chez Neafla.

Dublin bay prawn, artichokes, sand carrot pulp. Neafla's herbs.

32 €

Œuf

Du Pic Saint Loup cuit à 64°, pulpe de roche, pétale de tomate confite thym du Domaine.
Bloody mary.

Slowly cooked Pic Saint Loup egg at 64°, thyme from our garden, sundried tomato,

Bloody mary.

26 €

Légumes

Fleur de courgette en marmelade et croustillante.
Risotto Carnaroli de Camargue, cuit au bouillon de légumes et moelle de Bœuf.
Jam and crispy zucchini flowers

Local risotto, cooked in vegetable broth and cattle marrow.

24 €

Plats

Bar

Cuit à basse température,
Vierge de fève à la truffe d'été,
Sauce poivrade

Sea bass, bean and summer truffle, pepper sauce.

38 €

Rouget

Tomates en concassées aux aromates de notre jardin et panisses
Jus des têtes à l'ail noir de chez Boutarin.

*Red mullet slowly cooked, tomato puree with our garden aromatics herbs and panisses,
fish and black garlic juice.*

35 €

Boeuf

Filet au sautoir
Soubise d'oignon des Cévennes, pak choï,
Jus d'un braisage.

*Roasted filet of beef, Cévennes onions compote,
pak choi, beef cooking juice.*

42 €

Toutes nos viandes sont d'origine française. Prix net, service compris.
All our meat is of French origin. Net prices, service included.



Fromage

Chariot de fromages

Fromagerie “ Les Marie ” des Halles Castellanes à Montpellier.
Cheese trolley “ Les Marie ” cheese maker in the heart of Montpellier.

18€

Desserts

Réalisés par notre chef pâtissier Clément Boursiquot

Rhubarbe

Pochée à la verveine du Domaine, chocolat Manjari en ganache,
tuile en transparence et sorbet chocolat.

*Rhubarb poached with verbena from Verchant gardens,
Manjari chocolate ganache and chocolate sorbet.*

16€

Pavlova pêche

Pêche dans tous ses états aux arômes de poivre et estragon.

Peach pavlova, peach in all its forms with pepper and tarragon.

16€

Baba

Sirop d'hibiscus et thym du Domaine, Crème montée d'Isiny parfumée à l'hibiscus.

Thyme from Verchant gardens & hibiscus syrup, hibiscus Isiny cream.

16€

Nous vous proposons notre sélection de rhums pour accompagner votre Baba :

Our selection of rum for your Baba :

Diplomatico 2cl Venezuela 6€

JM VSOP 2cl Martinique 7€

Pacto Navio 2cl Cuba 8€

*Prix net, service compris.
Net prices, service included*

