



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

Carte du Soir - *Evening menu*

ENTRÉES

<i>Les poireaux grillés saveur sésame et feuille de nori en pressé, lentilles corail infusées au galanga, vinaigrette aux algues dulse</i>	26 €
<i>Nori flavoured sesame grilled leeks, galanga infused red lentils with dulse algae vinaigrette</i>	
<i>Le potiron, cuisiné en velouté au lait d'avoine, ravioles de légumes à la feta et noisettes, façon cappuccino</i>	24 €
<i>Pumpkin, cooked in an oat milk soup, vegetable ravioli with feta cheese and hazelnuts, cappuccino style</i>	
<i>Le foie gras de canard en mi-cuit autour de la betterave et pistache, pickels oignons rouges, pain croustillant</i>	29 €
<i>Duck Foie gras surrounded by beetroot and pistachio, red pickled onions, crispy bread</i>	
<i>La daurade royale comme un ceviche, mangues, combava et cebettes, cannelloni de légumes aux épices douces, jeunes pousses, coulis passion</i>	28 €
<i>Sea bream served as a ceviche, mangoes, cumbawa and cebettes, vegetable canelloni with mild spices, salad, passion coulis</i>	

ENTRÉES ET PLATS VÉGÉTARIENS

<i>Les légumes d'hiver et champignons en composition végétarienne, tempura et truffe fraîche</i>	27 €
<i>Vegetarian composition of winter vegetables and mushrooms with tempura and fresh truffle</i>	
<i>Le riz carnarolli, en risotto de bouillon de légumes, copeaux de truffe et cerneaux de noix</i>	32 €
<i>Carnarolli rice, in risotto with vegetable broth, truffle shavings and walnut kernels</i>	



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

LES POISSONS

Le loup de ligne rôti, jardin d'hiver, purée de carottes aux noix de cajou, fraîcheur herbacée 48 €

Roasted sea bass, vegetables, carrot purée with cashew nuts, "herbaceous freshness"

Le cabillaud de ligne cuit vapeur, pomme de terre vitelotte et truffe, parmesan en copeaux, huile de noisette 42 €

Steam cod, vitelotte potatoes and truffles, parmesan, hazelnut oil

LES VIANDES

L'agneau, la poitrine farcie aux oignons, amandes et miel d'acacia rôtie, semoule caramélisée et fruits secs, légumes comme un couscous 48 €

Lamb, breast stuffed with onions, almonds and roasted acacia honey, caramelized semolina and dried fruits, and vegetables cooked like a couscous

Le bœuf, le persillé mariné au sel de fenouil et cidre, puis poêlé, pommes fondantes et légumes glacés, jus truffé 42 €

Beef, fennel salt and cider marinated fillet, then pan-fried, "tender" apple and glazed vegetables, truffle juice





DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

PLATEAU DE FROMAGE

Sélection de la maison « Lou Canesteou » 18 €
Cheese platter Selection of the house « Lou Canesteou »

LES DESSERTS

La composition de sorbets et fruits de saison, au gré du retour du marché 18 €
Sorbet combination with seasonal fruits

Le citron, en crème glacée citron verveine, sablé et meringue au combava 18 €
Lemon, in lemon verbena ice cream, shortbread and cumbawa meringue

Le Millefeuille, à la vanille de Madagascar, fruits exotiques en compotée et en sorbet 18 €
Millefeuille with Madagascar vanilla, exotic fruits in compote and sorbet

Le Chocolat, en dégustation, Manjari 64%, Jivara 40% et Guanaja 70% 18 €
Streusel cacao noisette et glace chocolat

Chocolate tasting, Manjari 64%, Jivara 40%, Guanaja 70%, hazelnut cocoa streuzel, chocolate ice cream



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU VÉGÉTARIEN

45 €

Le potiron, cuisiné en velouté au lait d'avoine, ravioles de légumes à la feta et noisettes, façon cappuccino

Pumpkin, cooked in an oat milk soup, vegetable ravioli with feta cheese and hazelnuts, cappuccino style

~

Les légumes d'hiver et champignons en composition végétarienne, tempura et truffe fraîche

Vegetarian composition of winter vegetables and mushrooms with tempura and fresh truffles

~

Le riz carnarolli, en risotto de bouillon de légumes, copeaux de truffe et cerneaux de noix

Carnarolli rice, in risotto with vegetable broth, truffle shavings and walnut kernels

~

La composition de sorbets et fruits de saison, au gré du retour du marché

Sorbet combination with seasonal fruits

MENU MATISSE

55€

La daurade royale comme un ceviche, mangues, combava et cebettes, cannelloni de légumes aux épices douces, jeunes pousses, coulis passion

Sea bream served as a ceviche, mangoes, cumbawa and cebettes, vegetable canelloni with mild spices, salad, passion coulis

~

Le bœuf, le persillé mariné au sel de fenouil et cidre, puis poêlé, pommes fondantes et légumes glacés, jus truffé

Beef, fennel salt and cider marinated fillet, then pan-fried, "tender" apple and glazed vegetables, truffle juice

~

Le Millefeuille, à la vanille de Madagascar, fruits exotiques en compotée et en sorbet

Millefeuille with Madagascar vanilla, exotic fruits in compote and sorbet



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU CEZANNE

78€

Les poireaux grillés saveur sésame et feuille de nori en pressé, lentilles corail infusées au galanga, vinaigrette aux algues dulse

Nori flavoured sesame grilled leeks, galanga infused red lentils with dulse algae vinaigrette

~

Le foie gras de canard en mi-cuit autour de la betterave et pistache, pickels oignons rouges, pain croustillant

Duck Foie gras surrounded by beetroot and pistachio, red pickled onions, crispy bread

~

Le cabillaud de ligne cuit vapeur, pomme de terre vitelotte et truffes, parmesan en copeaux, huile de noisette

Steam cod, vitelotte potatoes and truffles, parmesan pieces, hazelnut oil

ou

L'agneau, la poitrine farcie aux oignons, amandes et miel d'acacia rôtie, semoule caramélisée et fruits secs, légumes comme un couscous

Lamb, breast stuffed with onions, almonds and roasted acacia honey, caramelized semolina and dried fruits, and vegetables cooked like a couscous

ou

Supplément de 10€ - Extra 10€

Le bœuf, le persillé mariné au sel de fenouil et cidre, puis poêlé, pommes fondantes et légumes glacés, jus truffé

Beef, fennel salt and cider marinated fillet, then pan-fried, "tender" apple and glazed vegetables, truffle juice

~

Le Chocolat, en dégustation, Manjari 64%, Jivara 40% et Guanaja 70% Streusel cacao noisette et glace chocolat

Chocolate tasting, Manjari 64%, Jivara 40% and Guanaja 70%, hazelnut cocoa streuzel, chocolate ice cream



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU VAN GOGH

95€

Le foie gras de canard en mi-cuit autour de la betterave et pistache, pickels oignons rouges, pain croustillant

Duck Foie gras surrounded by beetroot and pistachio, red pickled onions, crispy bread

~

La daurade royale comme un ceviche, mangues, combava et cebettes, cannelloni de légumes aux épices douces, jeunes pousses, coulis passion

Sea bream as a ceviche, mangoes, cumbawa and cebettes, vegetable canelloni with mild spices, salad, passion coulis

~

Le loup de ligne rôti, jardin d'hiver, purée de carottes aux noix de cajou, fraîcheur herbacée

Roasted sea bass, vegetables, carrot purée with cashew nuts, "herbaceous freshness"

~

Le bœuf, le persillé mariné au sel de fenouil et cidre, puis poêlé, pommes fondantes et légumes glacés, jus truffé

Beef, fennel salt and cider marinated fillet, then pan-fried, "tender" apple and glazed vegetables, truffle juice

~

*Plateau de fromage
Cheese platter*

~

Le Chocolat, en dégustation, Manjari 64%, Jivara 40% et Guanaja 70% Streusel cacao noisette et glace chocolat

Chocolate tasting, Manjari 64%, Jivara 40% and Guanaja 70%, hazelnut cocoa streuzel, chocolate ice cream

ou

*Le citron, en crème glacé citron verveine, sablé et meringue au combava
Lemon, in lemon verbena ice cream, shortbread and cumbawa meringue*

NOS SUPPLEMENTS MENU

- Supplément Fromage - *Extra cheese*
- Supplément Truffe - *Extra truffles*

18 €

2gr 10 €

5gr 20 €



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

Menu enfant - Children menu

Entrée, plat ou plat, dessert 16 €

Starter, main course or main course, dessert

Entrée, plat et dessert 22 €

Starter, main course and dessert

Potage légumes du moment
Vegetable soup of the moment

ou

Burratina

~

Poulet jus parfumé
Chicken with perfumed juice

ou

Burger Valmouriane

ou

Pâtes bolognaise
Bolognese Pasta

~

Garniture : Frites maison, légumes de saison, riz, purée de pomme de terre
Sides : Homemade fries, seasonal vegetables, rice, mashed potatoes

Mousse au chocolat
Chocolate Mousse

ou

Glace ou sorbet maison
Homemade ice cream or sorbet