



Mosaïques de Terroir

Menu de juillet - diners à la Table du Domaine

Entrées - Starters

Tarte Extra fine aux légumes de notre potager, compotée d'oignons, gel tomate et xérès
Extra-thin tart with vegetables from our garden, onion compote, tomato and sherry gel

Carpaccio de poulpe, vinaigrette yuzu et huile d'olive du domaine, coriandre et sorbet pomme verte
Octopus carpaccio, yuzu vinaigrette and estate olive oil, coriander and green apple sorbet

Sardines fraîches marinées minute, soupe froide de petits pois, concombre et menthe
Fresh sardines marinated to order, chilled pea soup, cucumber and mint

Fleur de courgette en tempura farci de loup de mer, crème de fenouil
Zucchini flower tempura stuffed with sea bass, fennel cream

Plats - Main Courses

Polenta crémeuse à la tomate, sauce vierge aux trois tomates et maïs croquant
Creamy tomato polenta, three-tomato vierge sauce and crispy corn

Denti rose sauvage, abricots snackés, girolles et jus de volaille
Wild pink dentex, seared apricots, chanterelle mushrooms and poultry jus

Ventrière de porc confite puis grillée, moules en escabèche, pickles et bouquet d'herbes
Pork belly confit then grilled, mussels in escabeche, pickles and a bouquet of herbs

Veau cuit en basse température, pommes de terre confites, purée de carottes rôties, jus au thym
Slow-cooked veal, confit potatoes, roasted carrot purée, thyme jus

Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Brioche perdue aux pêches et crème fouettée vanille
Peach brioche French toast with vanilla whipped cream

Melon de Cavaillon, sorbet yuzu, gel basilic et meringue sèche
Cavaillon melon, yuzu sorbet, basil gel and crisp meringue

Cerises, espuma de mascarpone, glace amandes et crumble chocolat
Cherries, mascarpone espuma, almond ice cream and chocolate crumble

Entrée, plat, dessert / 62€ / *Starter, main course, dessert*

Entrée, plat, fromage, dessert / 72€ / *Starter, main course, cheese, dessert*

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM