

Les apéritifs



VINS AU VERRE - PROVENCE 12,5 CL -

Domaine de l'Anticaille	7,50€
Domaine de Blaque BIO	9,00€

LES PÉTILLANTS - 14 CL -

Coupe de champagne	12,00€
Kir Royal	13,00€

Pour découvrir la région,
des apéritifs à 2 pas d'ici

5 cl	
Rinquinquin, Noix de la St Jean, Orange Colombo, Gentiane de Lure	6,00€
Pastis Bardouin	5,50€



APÉRITIFS DIVERS - 5 CL -

Martini	6,00€
Cinzano rouge ou blanc	6,00€
Suze	6,00€
Campari	6,00€
Noilly Prat	6,00€
Pineau des Charentes	6,00€
Muscat	6,00€
Kir (12,5cl)	7,50€

NOS PORTOS - 8 CL -

Porto rouge	6,00€
Porto blanc	6,00€
Porto 10 ans d'âge	7,50€

NOS PASTIS - 5 CL -

Ricard	4,50€
Pastis 51	4,50€
Casanis	4,50€

NOS BIÈRES - 33 CL -

Carlsberg, Heineken	6,00€
Leffe, 1664	6,00€
Corona	7,00€
Pelforth brune	7,00€
Bière Pression 25cl	4,50€



Menu gourmand

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 39€
Entrée - Plat OU Plat - Dessert 32€

EN ENTRÉE, LE CHEF VOUS PROPOSE...

Nougat de chèvre de "Banon" aux fruits secs, réduction de vin et jeunes pousses

Tataki de thon rouge au sésame Yuzu, maki de poireau revisité

Chou surprise aux notes orientales, vinaigrette perlée au jus de viande

Salade de petits pois, abricots moelleux au grué cacao, courgette au basilic

Langoustines rôties au blé noir,
condiment pomme céleri à la grenade

 + 8 €

Oeuf Bio déstructuré à la Burratina, tartare d'asperges à la Coppa

 + 8 €



EN MATIÈRE DE PLATS, LAISSEZ-VOUS TENTER PAR...

Dos de Cabillaud aux petits légumes de Printemps,
risotto de céleri et jus à l'hydromel

Dos de Maigre et seiches au chorizo,
Caponata et jus au poivre de Kampôt



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Pluma de Porc façon "barbecue", pomme Anna, oignons confits, aubergine à la tomate

Parmentier de canard, Pack Choy étuvé,
parfum d'olive noire, jus d'une gastrique à l'orange

Pavé de veau roti, le champignon des Bois dans tous ses états,
Jus parfumé à la truffe

 + 10 €

Blanc de Turbot en croûte d'épices, déclinaison de tartelettes aux légumes

 + 9 €

POUR TERMINER EN BEAUTÉ, LE CHEF VOUS SUGGÈRE...

Pavlova aux Fraises, Chantilly et sorbet citron vert

Chouquette gourmande aux poires, crème légère parfumée au vieux rhum
Glace à la vanille Bourbon, sauce chocolat

Biscuit moelleux amande caramel,
pommes golden rôties, sorbet mangue

Moelleux à l'Orange, Chantilly, coulis et sorbet

Brownie de chocolat noir, Chantilly au café, crème glacée à la réglisse

Chaussons de crêpes, ganache montée au Gianduja,
fraises et sorbet Kalamansi



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

"Gourmand" menu

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT €39

STARTER - MAIN COURSE OR MAIN COURSE - DESSERT €32

FOR THE STARTER, THE CHEF RECOMMENDS...

" Banon " Goat cheese Nougat with dry fruits, wine reduction and young shoots

Red tuna tataki with Yuzu sesame, revisited leek maquis

Surprise cabbage with oriental notes, pearl vinaigrette with meat juice

Peas Salad, soft apricot with cocoa nibs, zucchini with basil

Roasted langoustines with buckwheat,
apple celery pomegranate condiment,

 + € 8

Deconstructed organic Egg with Burratina, asparagus with coppa tartar

 + € 8



FOR THE MAIN COURSE, YOU MIGHT ENJOY...

Cod back fillet with spring vegetables,
Celery risotto and mead juice

Drum back and cuttlefishes with chorizo,
Caponata and Kampôt pepper juice



Possible choices from the "Tentations Gourmandes" or
"Délices en Provence" menus without any additional charge



La Table de Pauline
Cuisine bistronomique

Iberian Pork like "Barbecue", Anna potato, candied onions, eggplant with tomato

Duck Parmentier, steamed pak choi, black olive scent, orange juice

Roasted Veal steak, wild mushroom in all its forms,
truffle flavored juice

 + € 10

Turbot breast in a spice crust, variation of vegetables tartlets

 + € 9

TO FINISH ON A HIGH NOTE, THE CHEF SUGGESTS...

Strawberries Pavlova, whipped cream and green lime sorbet

Pears gourmet chouquette, light cream flavored with old rum
Vanilla iced cream, chocolate coulis

Soft caramel almond Biscuit, roasted golden apple, mango sorbet

Orange soft cake, whipped cream, coulis and sorbet

Dark chocolate Brownies, coffee whipped cream, licorice iced cream

"Slipper" of crêpes, ganache whipped with Gianduja, strawberries, kalamansi sorbet



Choix possible dans les menus Tentations Gourmandes
ou Délices en Provence sans supplément



La Table de Pauline
Cuisine bistro-moderne

Les digestifs

DES ARÔMES RICHES ET
DES SAVEURS PROFONDES

- 4 CL -

Vieux Rhum	9,00€	Eau de vie	9,50€
Cognac V.S	8,00€	poire, mirabelle, framboise ou kirsch	
Bailey's	7,50€	Grand-Marnier	9,50€
Kalhua	7,50€	Cointreau	9,50€
Farigoule	7,50€	Marie-Brizard	7,50€
Hennessy	10,00€	Chartreuse	7,50€
Fine de Cognac		verte ou jaune	
Armagnac V.S.O.P	9,00€	Get 27	8,00€
Calvados 8 ans	12,00€	Malibu	8,00€
Marc de Provence	9,50€	Verveine	7,50€
Marc de Bourgogne	9,50€	verte ou jaune	
Fernet Branca	7,50€	Pisang Ambon	7,00€
		Manzana Verde	6,00€



Pour plus de boissons,
n'hésitez pas à consulter la carte de notre bar...

Célébrez vos événements à nos côtés

Transformez vos occasions spéciales en souvenirs mémorables !
Organisez vos repas de famille, anniversaires et événements
sur mesure selon vos envies.

Contactez-nous dès maintenant pour réserver :
commerciale@hotelvillaborghese.com