



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

Carte du Soir - Evening Menu

ENTRÉES - STARTERS

Le thon en mi cuit, millefeuille aux pavots, aubergines, condiments en tartare et rhubarbe 29,00 €

Half-cooked tuna, poppy millefeuille, aubergines, tartar condiments and rhubarb

Les asperges vertes sauvages et blanches, saveurs acidulées et herbacées, croquant parmesan 26,00 €

Wild green and white asparagus, tangy and herbaceous flavours, crunchy parmesan

Ⓚ Les champignons, morilles farcies et dés de foie gras, raviole verte ouverte, patate douce grillée 28,00 €

Mushrooms, stuffed morels and diced foie gras, open green raviole, grilled sweet potato

Les légumes, galette de blettes au cumin, artichauts à la barigoule, tofu fumé aux graines de sésame, kumquat et petits pois 24,00 €

Vegetables, chard cake with cumin, artichokes in citrus barigoule, smoked tofu with sesma seeds, kumquat and green peas

LES PÂTES FRAICHES ET RISOTTO

Tagliatelles à la bolognaise 28,00 €

Tagliatelle with bolognese sauce

Tagliatelles au citron 28,00 €

Tagliatelle with lemon

Tagliatelles au saumon fumé 32,00 €

Tagliatelle with smoked salmon

Risotto carnarolli au parmesan et champignons 28,00 €

Carnarolli risotto with parmesan and mushrooms



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

PLATS VEGETARIENS - VEGETARIAN PLATES

Les légumes, galette de blettes au cumin, artichauts à la barigoule, tofu fumé aux graines de sésame, kumquat et petits pois 27,00 €

Vegetables, chard cake with cumin, artichokes in citrus barigoule, smoked tofu with sesma seeds, kumquat and green peas

Le riz carnarolli, en risotto de bouillon de légumes et champignons 28,00 €

Carnarolli rice in vegetable broth and mushroom risotto

LES POISSONS ET VIANDES - FISH AND MEAT

La sole, cuite au plat façon meunière, choux pak-choï et fenouil, champignons glacés 48,00 €

Sole, cooked in a meunière style, bok choy cabbage and fennel, glazed mushrooms

Le merlu roti accompagné de carottes fanes au paprika et houmous, ail noir aux poivrons doux 44,00 €

Roast hake with carrot tops with paprika and hummus, black garlic and sweet peppers

Ⓚ Magret de canard, cannellonis farcis de risotto d'epautre agrémentés d'un boulgour printanier 48,00 €

Duck breast, cannelloni filled with spelt risotto and spring bulgur

Ⓚ Le bœuf cuisiné en daube provençale, concassée de tomates et légumes primeurs 44,00 €

Beef cooked in a Provençal stew with tomato paste and early vegetables



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

PLATEAU DE FROMAGE - CHEESE BOARD

Sélection de la maison "Lou Canesteou" 18,00 €
Selection of the house "Lou Canesteou"

LES DESSERTS - THE DESSERTS

La fraise, en crémeux, sablé amandes et noisettes, copeaux de chocolat blanc, sorbet fruits rouges basilic 19,00 €
Strawberry, creamy, almond and hazelnut shortbread, white chocolate shavings, red fruit basil sorbet

Le chocolat, Guanaja 70%, caramel beurre salé et mendiants, choux craquelins pistaches, glace gingembre 19,00 €
Chocolate, Guanaja 70%, salted butter caramel and beggars, pistachio crackers choux, ginger ice cream

Le citron, sablé breton acidulé, meringue combava, sorbet citron verveine 19,00 €
Lemon, tart Breton shortbread, combava meringue, lemon verbena sorbet

Les fruits exotiques, façon Matignon, gelée de fruits de la passion, sorbet mangue 19,00 €
Exotic fruits, Matignon style, passion fruit jelly, mango sorbet



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU CEZANNE - CEZANNE MEAL

78,00 €

Les asperges vertes sauvages et blanches, saveurs acidulées et herbacées, croquant parmesan.

Wild green and white asparagus, tangy and herbaceous flavours, crunchy parmesan

ou

Le thon en mi cuit, millefeuille aux pavots, aubergines, condiments en tartare et rhubarbe

Half-cooked tuna, poppy millefeuille, aubergines, tartar condiments and rhubarb

~

Le merlu roti accompagné de mini carottes au paprika et houmous, ail noir aux poivrons doux

Roast hake with baby carrots with paprika and hummus, black garlic and sweet peppers

ou

Ⓚ Le bœuf cuisiné en daube provençale, concassé de tomates et légumes primeurs
Beef cooked in a Provençal stew with tomato concassé and early vegetables

~

La fraise, en crémeux, sablé amandes et noisettes, copeaux de chocolat blanc, sorbet fruits rouges basilic

Strawberry, creamy, almond and hazelnut shortbread, white chocolate shavings, red fruit basil sorbet



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU VAN GOGH - VAN GOGH MEAL

98,00 €

Le thon en mi cuit, millefeuille aux pavots, aubergines, condiments en tartare et
rhubarbe

Half-cooked tuna, poppy millefeuille, aubergines, tartar condiments and rhubarb

~

Ⓚ Les champignons, morilles farcies et dés de foie gras, raviole verte ouverte, patate
douce grillée

Mushrooms, stuffed morels and diced foie gras, open green raviole, grilled sweet
potato

~

La sole, cuite au plat façon meunière, choux partchoy et fenouil, champignons glacés

Sole, cooked in a meunière style, partchoy and fennel cabbage, glazed mushrooms

~

Ⓚ Magret de canard, cannellonis farcies de risotto d'epautre agrémentés d'un boulgour
printanier

Duck breast, cannelloni filled with spelt risotto and spring bulgur

~

Dessert au choix
Dessert of your choice



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence

MENU ENFANT - CHILDREN MEAL

Entrée, plat ou plat, dessert 16,00 €
Starter, main course or main course, dessert

Entrée, plat, dessert 22,00 €
Starter, main course and dessert

Potage légumes du moment
Vegetable soup of the moment

ou

Burratina

~

Poulet jus parfumé
Fragrant chicken juice

ou

Burger Valmouriane

ou

Pâtes bolognaise
Pasta bolognese

~

Garniture : Frites maison, légumes de saison, écrasé de pomme de terre
Filling: Home fries, seasonal vegetables, mashed potatoes

~

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

ou

Glace ou sorbet maison
Home-made ice cream or sorbet



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence



DOMAINE DE VALMOURIANE
Saint-Rémy-de-Provence