

DOMAINE DE VALMOURIANE
Petite route des Baux - D27
13210 Saint Rémy de Provence
04 84 51 11 11
contact@domaineervalmouriane.com



RESTAURANT

Baux - Arts



DOMAINE DE VALMOURIANE

NOTRE CARTE

Toute l'équipe est heureuse de vous recevoir dans notre restaurant **Les Baux-Arts**.

Nous n'avons d'autres ambitions que de proposer une cuisine authentique, ancrée dans les saisons et généreuse. C'est dans ce décor à la fois **détendu** et **élégant** que vous est proposée une **parenthèse gourmande et conviviale**.

Notre carte vous permettra de composer vous même votre repas selon vos envies

The entire team is delighted to welcome you to our restaurant, Les Baux-Arts.

Our only ambition is to offer authentic, generous cuisine inspired by the seasons. In a setting that is both relaxed and elegant, we invite you to enjoy a delightful and convivial culinary experience.

Our menu allows you to compose your own meal according to your desires.

Kids Menu MENU ENFANTS

25€

Un menu complet et équilibré, spécialement imaginé pour les enfants, avec des produits frais et de saison.

A complete and balanced menu, specially designed for children, featuring fresh, seasonal ingredients.

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

Prix nets TTC

Starters POUR COMMENCER

Camembert rôti au miel et pignons de Pin. 17€
Baked Camembert with honey and pine nuts.

Gaspacho de tomates anciennes, poivrons rouges rôtis, sorbet burrata, huile de basilic et olive noire 19€
Heirloom tomato gazpacho, roasted red peppers, burrata sorbet, basil oil and black olive

Gravelax de saumon à la betterave, fenouil croquant, pomme Granny Smith 21€
Beetroot-cured salmon gravlax, crisp fennel and Granny Smith apple

Main Courses POUR SUIVRE

Pavé de merlu snacké, tombée d'épinards frais sautés à l'ail, brunoise de carottes et émulsion au safran 31€
Pan-seared hake fillet, sautéed fresh spinach with garlic, carrot brunoise and saffron foam

Tournedos d'agneau confit, gnocchis de pommes de terre, poêlée de girolles, sauce légère au jus de viande 35€
Slow-confit lamb tournedos, potato gnocchi, sautéed girolle mushrooms and a light lamb jus

Tagliatelles fraîches, sauce à la truffe et copeaux de parmesan 29€
Fresh tagliatelle with truffle sauce and Parmesan

Aubergine grillée, mousseline de pois chiche, tomates cerises rôties au romarin, parmesan et pesto de basilic 27€
Grilled aubergine, chickpea purée, rosemary-roasted cherry tomatoes, Parmesan and basil pesto