



DOMAINE DE VALMOURIANE  
Saint-Rémy-de-Provence

# RESTAURANT BAUX ARTS



DOMAINE DE VALMOURIANE  
Petite route des Baux - D27  
13210 Saint Rémy de Provence  
04 84 5 1 11 11  
[contact@domaineervalmouriane.com](mailto:contact@domaineervalmouriane.com)



Dans notre restaurant, 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.

*In our restaurant, we have no other ambition than to offer authentic cuisine, rooted in the seasons and generous. It is in this relaxed yet elegant setting that you are invited to enjoy a gourmet and convivial interlude.*

Toute l'équipe est heureuse de vous recevoir.

*The entire team is delighted to welcome you*

## NOTRE CARTE

### *Our menu*

Pour midi et soir:

*for lunch and dinner:*

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

*The menu allows you to compose your own meal according to your desires.*

Suggestion du Moment:

*Suggestion of the Moment:*

vous seront annoncées par nos collaborateurs à la voix.

Will be announced to you by our staff verbally.

Menu enfants 20€

*Kids menu*

Plats : steak haché, blanc de volaille, poisson du moment, accompagné de frites ou pâtes

Desserts: sorbet ou glace, salades de fruits

Nos recommandations végétariennes

*Our vegetarian recommendation*

### POUR COMMENCER

Velouté d'asperges vertes, sorbet asperge-basilic. 19€

*Asparagus soup, seasonal vegetables in slices, asparagus and basil sorbet.*

Kimchi et thon saisi, pointe de mangue et émulsion au miel. 21€

*Seared tuna, homemade kimchi, mango gel, and honey emulsion.*

### POUR SUIVRE

Cuisse de canard confite, mousse de patate douce au cumin, jus corsé et champignons d'automne. 34€

*Confit duck leg, cumin-flavored sweet potato mousse, rich jus, and autumn mushrooms.*

Pavé de morue en croûte, sauce vierge mangue-passion et fenouil, riz thaï à la coriandre. 33€

*Breadcrumb-crusted cod, mango-passion vierge sauce and fennel, coriander Thai rice.*

Tortelloni aux trois fromages, sauce pesto vert et tuile de parmesan. 19€

*Tricolor tortelloni with three cheeses, green pesto sauce, and parmesan crisp.*

Assiette de Fromages de la région.

*Plate of local Cheeses.* 15€

### LES DOUCEURS

Soupe de fraises et sa crème anglaise. 10€

*Strawberry soup with custard sauce.*

Nougat glacé au caramel 10€

*Frozen caramel nougat*