



Les entrées

Bruschetta croustillante à partager aux saveurs du Sud -36-

Freshly made bruschetta to share

Céviche de poisson d'arrivage mariné au citron vert et huile d'olive du Domaine -22-

Fish of the day « en céviche », marinated with lime juice & olive oil from the Domaine

Feuilleté aux champignons du moment et persil plat -19-

Puff pastry filled with wild mushrooms, flat leaf parsley

Velouté chaud de légumes du potager, crème fermière et croûtons -17-

Vegetable velouté from the kitchen garden with fresh cream and olive croutons

Oeuf bio poché, betterave tiède et magret de canard fumé -18-

Poached organic egg on warm beetroot with smoked duck breast

Le Salon est ouvert de 12h00 à 14h30 et de 19h30 à 22h00 / The Salon is open from 12h00 to 14h30 and from 19h30 to 22h00

Liste des allergènes en dernière page / Allergen list on last page

Taxes & service compris / Taxes & service included

Prix net en euros / Net prices in euros

GERALD
PASSEDAT



Les plats

Risotto crémeux au parmesan, citron et légumes du moment -25-

The Chef's creamy lemon risotto with seasonal vegetables

Poisson d'arrivage, sauce vierge, herbes fraîches et coulis d'olive noire -38-

Fresh filet of fish with virgin sauce and black olive juice

Noix d'entrecôte poêlée au beurre d'algues** -36-

Pan fried l'entrecôte with seaweed butter

Cuisses de poulet fermier, pour 2, cuisinées aux olives façon *Gérald Passédat* ** -58-

Farmer's chicken cooked with olives Gérald Passédat

Les garnitures pour accompagner votre plat

Selection of side dishes

Pâtes à l'huile d'olive

Pasta with olive oil

Fricassée de légumes aux herbes du Potager

Sauté of fresh vegetables with herbs from the garden

Purée de pomme de terre à l'huile d'olive

Potato purée made with La Coste olive oil

Salade mesclun

Plate of fresh salad leaves

Endives caramélisées

Pan roasted endives

Liste des allergènes en dernière page / Allergen list on last page

Taxes & service compris / Taxes & service included

Prix net en euros / Net prices in euros

— GÉRALD —
PASSEDAT
—

VG

Les desserts

-14-

Tarte fine aux pommes, glace vanille
Fine caramelized apple tart with vanilla ice cream

Crème brûlée Villa La Coste
Villa La Coste's crème brûlée

Tarte au chocolat, Alysse Noir Passédat, glace caramel au beurre salé
Gérald Passédat's chocolate tart with salted caramel ice cream

Fruits de saison rôtis, miel de garrigue & romarin
Seasonal fruits roasted with honey from la garrigue and rosemary

Assiette de fromages affinés, pain aux olives, chutney
Plateau of artisanal cheeses, olive bread and homemade chutney

Liste des allergènes en dernière page / Allergen list on last page

Taxes & service compris / Taxes & service included

Prix net en euros / Net prices in euros

GERALD
PASSEDAT

Liste des allergènes présents dans les plats

Allergen list

Ceviche : agrumes, poissons

Ceviche : citrus fruit, fish

Œuf poché : œuf

Poached egg : egg

Velouté de légumes : ail, échalote, lactose, avec ou sans gluten

Vegetable velouté : garlic, shallots, dairy, with or without gluten

Pâtes huile d'olive : œuf, avec ou sans gluten

Pasta olive oil : egg, with or without gluten

Poulet aux olives : ail, anchois, gluten

Chicken with olives : garlic, anchovies, gluten

Poisson d'arrivage : lactose

Fish of the day : dairy

Feuilleté : lactose, gluten

Puff pastry : dairy, gluten

Bruschetta : lactose, gluten

Bruschetta : dairy, gluten

Risotto : lactose

Risotto : dairy

Purée de pomme de terre : lactose, huile d'olive

Potato purée : dairy, olive oil

Endives caramélisées : beurre

Pan roasted endive : butter

Tarte aux pommes : gluten, lactose

Apple tart : gluten, dairy

Tarte au chocolat : lactose, gluten

Chocolate tart : dairy, gluten

Crème brûlée : lactose, œuf

Crème brûlée : dairy, egg

***Origine Viande: Union Européenn / Origine of meat: European Union*

GERALD
PASSEDAT

VE