



MENU DE LA FERME AUBERGE

Entrée – Plat – Dessert - 33€ TTC

Horaires de service : le midi de 12h15 à 14h et le soir de 19h30 à 22h – Au-delà : carte de snacking uniquement

TOUS NOS PLATS PEUVENT ETRE EGALEMENT PRIS A LA CARTE

ENTREES AU CHOIX SERVIES EN VERRINE

- 🕒 **La panna cotta au Basilic** 9€
Piperade de poivron-tomate-chorizo, crumble parmesan
- 🕒 **Les lentilles corail en salade** 9€
Œuf mollet, petits légumes croquants, palette Ibérique et espuma asperge
- 🕒 **L'œuf Mimosa** 12€
Tarama, corail d'oursin, quenelle de Bonite de Méditerranée fumée
- 🕒 **Le foie gras « maison »** 15€
Et sa brioche maison
Supplément au menu +5€
- 🕒 **L'œuf siphon décliné au choix :** 10€
A la poutargue **ou** au corail d'oursin
Ou au Foie-gras **ou** Palette Ibérique
Ou Caviar **Supplément au menu +5€**
- 🕒 **Rillettes de poulet** 10€
- 🕒 **Terrine de foie de volaille** 10€
- 🕒 **20gr Caviar** 24€
Supplément au menu +10€



A EMPORTER :

- Œufs frais du domaine : les 6..... 3€
- Poutargue : le kilo... 120€
- Poutargue Jumbo , pièce49€
- Foie gras Maison : le kilo..... 90€
- Rillettes de poulet : Le kilo.....20€
- Terrine de foie de volaille :Le kilo.....25€

LES CAVIARS

Disponible toute l'année au domaine

- Caviar Selection 20gr.....20€
- Caviar Selection 125gr.....110€

PLATS AU CHOIX SERVIS EN POÉLON

- 🕒 **La poêlée provençale aux légumes confits** 18€
Œuf, tomate, courgette et aubergine **Supplément Palette Ibérique +4€**
 - 🕒 **Linguine aux moules et poutargue râpée, petits légumes, crème de curry** 20€
Supplément au menu +5€
 - 🕒 **Roulé de poulet farci chèvre-épinards, sauce piperade** 20€
- SOIR UNIQUEMENT (Suggestions en plus des plats ci-dessus) :**
- 🕒 **Brochette Mixed-grill : merguez et saucisse de volaille, poulet, sauce tartare « maison »** 20€
 - 🕒 **Steak de Thon de Méditerranée, sauce Tonnato** 24€
Supplément au menu +5€

Menu Enfant : Nuggets de volaille et frites maison + boule de glace au choix 15€

DESSERTS MAISON AU CHOIX DECLINES EN VERRINE

- 🍷 Fraisier Maison, génoise au citron ou salade de fraises fraîches à la menthe 12€
- 🍷 Soupe de fraises au Basilic 9€
- 🍷 Pot à la vanille et son caramel anglais 9€
- 🍷 Crème brûlée au chocolat 9€
- 🍷 Petit chèvre de Signes, à l'huile d'olive 10€
- 🍷 **Glaces ou sorbets artisanales :** 7€
 - Petit pot individuel : Fenouil, romarin, menthe, thym, concombre-citron, pêche
 - Ou 2 boules : Framboise, fraise, cassis, vanille, chocolat, citron, pêche

Si vous souhaitez profiter de la terrasse pour savourer un bon cigare

- 🍷 Roméo et Juliette 19€
- 🍷 Partagas 19€

Petit-déjeuner servi jusqu'à 10h30 (15€)

Brioche maison, pain frais, beurre, confitures maison, 1 boisson chaude et 1 jus de fruit artisanal
(pomme, orange, raisin, pamplemousse)



LE COMPTOIR

**Service uniquement au bar et en extérieur -places selon disponibilité
(Ou en formule Pique-nique avec prêt du sac à dos isotherme)**

Ouvert en continu **de 11h00 à 22h tous les jours** -pas de service à table

Sur place Pique-Nique

• Planche de charcuterie : Palette Ibérique-Terrine et Rillettes de Volaille	19€	15€
• Planche de fromages affinés (5 variétés)	24€	19€
• Petit Chèvre de Signes de Madame Brunat	7€	5€
▪ L'assiette de Palette Ibérique	10€	8€
• Rillettes de poulet du Domaine	10€	8€
• Terrine de foie de volaille du Domaine	10€	8€
• Poutargue Jumbo , assiette de pomme de terre et huile d'olive Souviou	12€	----
• 20gr Caviar	24€	19€
• Verrine de Tarama (90g) déclinée au choix	7€	5€
➤ corail d'oursin, tobiko wasabi, truffe d'été et piment d'espelette		
• Verrine de Corail d'oursin (50g)	16€	13€
• Foie gras maison	15€	12€
• Pan con Tomate, Palette Ibérique	10€	----
• La panna cotta au Basilic:	9€	7€
➤ Piperade de poivron-tomate-chorizo, crumble parmesan		
• Les lentilles Corail en salade	9€	7€
➤ Œuf mollet, palette Iberique, légumes et espuma asperge		
• L'œuf Mimosa	12€	9€
➤ Tarama, corail d'oursin, quenelle de Bonite fumée		
• Salade de pâtes du moment	-----	
• Tartes salées au choix : Chèvre-épinards-pignons ou tomate-moutarde-fromage	8€	6€

DESSERTS MAISON AU CHOIX DECLINES EN VERRINE

• Fraisier Maison, génoise au citron ou salade de fraises à la menthe	12€	9€
• Soupe de fraises au Basilic	9€	7€
• Pot à la vanille et son caramel anglais	9€	7€
• Crème brûlée au chocolat	9€	7€
• Verrines de fruits frais selon la saison	9€	7€
• <u>Glace artisanale</u>	7€	
• <u>Petit pot individuel</u> : Fenouil, romarin, menthe, thym, concombre-citron, pêche ou 2 Boules : Framboise, fraise, cassis, vanille, chocolat, citron, pêche		