



Menu ardoise

Disponible pour le déjeuner, sauf le dimanche

Entrée, Plat, Dessert	39 €
Entrée, Plat ou Plat, Dessert	35 €

Entrée au choix

Tomates anciennes et sa burratina
pesto et perles de ponzu

Poulpe façon thaï
accompagné de son quinoa aux algues
wakamé



Plat au choix

Filet de canard
pommes grenailles confites, crémeux de
cépes

Dorade et son risotto d'épeautre
arrosé de son jus corsé à l'orange,
infusée au baie rouge



Dessert au choix

Merci de choisir votre dessert dès votre commande

Crème brûlée vanille bourbon

ou

Tarte tatin revisitée

ou

Dome onctueux abricot, biscuit spéculos

Dessert à la carte +8€



Menu découverte

59 €

Mise en bouche du jour



Entrée au choix

Filet de Pigeon confit, flottant sur son espuma de maïs parfumé, survolé de sa sauce chimichurri, accompagné d'éclats de noisettes et pistaches

Printanière de légumes marinés et son gravlax de saumon fondant

Accompagné d'une brousse d'herbes au subtile goût de raifort, sa chips de quinoa croustillante et son Blinis au thé Matcha, le tout sublimé par sa vinaigrette à la mangue

ou version végétarienne, sans le gravlax de saumon



Tomates anciennes

accompagnées de sa burratina onctueuse, rehaussées d'un pesto parfumé et l'explosion de saveurs des perles de ponzu pour une note d'acidité subtile



Poulpe façon thaï, accompagné de son Duo de quinoa aux algues wakamé et sa mousseline de légume de saison



Plat au choix

Joue de Boeuf confite

cuite à basse température durant 24 heures
Truffes d'été, pommes d'antan avec son jus corsé infusé au thym, accompagné de sa mousseline moment

Eventail d'Espadon

en aller-retour, sublimé par son confit aubergines au thym, relevé par des touches d'agrumes acidulées, amandes, thé matcha et gel de pois wasabi

Quasi de Veau, arrosé de son jus Marsala et sa fine mousseline de carotte légèrement, rehaussez au gingembre, coiffé de sa chips croustillante de risotto de parmesan et sa farandole de légumes

Dorade et son risotto d'épeautre arrosé de son jus corsé à l'orange, infusée au baie rouge

Filet de canard

pommes grenailles confites, crémeux de cépes

Risotto crémeux du moment



Dessert ou Fromage à la carte au choix avec ces Mignardises

Merci de choisir votre dessert dès votre commande



Laissez-vous guider par notre **Sommelier** (Disponible pour l'ensemble des menus)

Accord Mets et Vins 3 verres : 59 € / personne

Accord Mets et Vins 4 verres : 79 € / personne (Inclus le champagne à l'apéritif)



Végétarien



Porc

Mise en bouche du jour



Entrée au choix

Thon enlacé de cabillaud mariné aux épices
délicatement posé sur un trait de houmous onctueux

Foie Gras mi-cuit du Chef et son chutney du moment avec ces notes sucrées, acidulées et épicées, accompagné de sa brioche maison

Filet de Pigeon confit, flottant sur son espuma de maïs parfumé, survolé de sa sauce chimichurri, accompagné d'éclats de noisettes et pistaches

Printanière de légumes marinés et son gravlax de saumon fondant

Accompagné d'une brousse d'herbes au subtile goût de raifort, sa chips de quinoa croustillante et son Blinis au thé Matcha, le tout sublimé par sa vinaigrette à la mangue

ou version végétarienne, sans le gravlax de saumon



Tomates anciennes
accompagnées de sa burratina onctueuse, rehaussées d'un pesto parfumé et l'explosion de saveurs des perles de ponzu pour une note d'acidité subtile



Poulpe façon thaï, accompagné de son Duo de quinoa aux algues wakamé et sa mousseline de légume de saison



Plat au choix

Lotte en croûte d'algues, sublimée par une crème dubarry revisitée aux accents provençaux, accompagné de poivrons confits, et d'aubergines fumées

Filet de canette, petit épeautre aux morilles et son émulsion de chèvre, saupoudré de pimento fumé, avec ces légumes du moment

Joue de Boeuf confite
cuite à basse température durant 24 heures
Truffes d'été, pommes d'antan avec son jus corsé infusé au thym, accompagné de sa mousseline moment

Eventail d'Espadon
en aller-retour, sublimé par son confit aubergines au thym, relevé par des touches d'agrumes acidulées, amandes, thé matcha et gel de pois wasabi

Quasi de Veau, arrosé de son jus Marsala et sa fine mousseline de carotte légèrement, rehaussez au gingembre, coiffé de sa chips croustillante de risotto de parmesan et sa farandole de légumes

Dorade et son risotto d'épeautre arrosé de son jus corsé à l'orange, infusée au baie rouge



Nos fromages affinés et leurs confitures & Sorbet provençal du chef

&

Dessert à la carte au choix avec ces Mignardises
Merci de choisir votre dessert dès votre commande

Menu Minot

Plat, Dessert
jusqu'à 12 ans

19 €

Plat au choix

Aiguillettes de poulet panées
aux corn-flakes avec Frites

Poisson blanc rôti
Riz ou légumes du jour

Pasta Pennes lardons champignons
Pennes, crème, lardons, champignons,
oignons, ciboulette

Quiche & Salade
Au choix : Saumon brocolis /
Méditerranéenne / Poulet

Ptits Pizza Royale
Jambon, champignons, fromage

Ptits Pizza 4 fromages

Dessert au choix

2 boules de glace et/ou sorbet
(vanille, chocolat, fraise, citron, framboise)

Coulant chocolat
Coeur coulant au chocolat du Ghana

A la carte

Entrées

Tomates anciennes accompagnées de sa burratina onctueuse, rehaussées d'un pesto parfumé et l'explosion de saveurs des perles de ponzu pour une note d'acidité subtile	24 €
Printanière de légumes marinés et son gravlax de saumon fondant Accompagné d'une brousse d'herbes au subtile goût de raifort, sa chips de quinoa croustillante et son Blinis au thé Matcha, le tout sublimé par sa vinaigrette à la mangue ou version végétarienne, sans le gravlax de saumon	26 €
Thon enlacé de cabillaud mariné aux épices délicatement posé sur un trait de houmous onctueux	26 €
Foie Gras mi-cuit du Chef et son chutney du moment avec ces notes sucrées, acidulées et épicées, accompagné de sa brioche maison	29 €
Filet de Pigeon confit , flottant sur son espuma de maïs parfumé, survolé de sa sauce chimichurri. accompagné d'éclats de noisettes et pistaches	26 €
Poulpe façon thaï , accompagné de son Duo de quinoa aux algues wakamé et sa mousseline de légume de saison	24 €

Plats

Eventail d'Espadon en aller-retour, sublimé par son confit aubergines au thym, relevé par des touches d'agrumes acidulées, amandes, thé matcha et gel de pois wasabi	36 €
Risotto crémeux du moment	29 €
Lotte en croûte d'algues , sublimée par une crème dubarry revisitée aux accents provençaux, accompagné de poivrons confits, et d'aubergines fumées	36 €
Filet de canette , petit épeautre aux morilles et son émulsion de chèvre, saupoudré de pimento fumé, avec ces légumes du moment	38 €
Quasi de Veau , arrosé de son jus Marsala et sa fine mousseline de carotte légèrement, rehaussez au gingembre, coiffé de sa chips croustillante de risotto de parmesan et sa farandole de légumes	36 €
Joue de Boeuf confite cuite à basse temperature durant 24 heures Truffes d'été, pommes d'antan avec son jus corsé infusé au thym, accompagné de sa mousseline moment	39 €

Les douceurs

Dôme fèves de Tonka, coeur de framboise, ganache chocolat blanc Avec son biscuit croustillant noix de pécan et miel du Domaine	15 €
Mousse aux deux chocolats façon liégeois , croustillant de biscuit brownie	14 €
Nuage de cheese cake revisitée et son coeur aux fruits de saison	14 €
Nos fromages affinés et leurs confitures	14 €
Crème brûlée vanille bourbon	12 €
Tarte tatin revisitée, biscuit moelleux noisettes, Crème citronné	14 €
Dome onctueux abricot, biscuit spéculos	14 €



DOMAINE
RIBIERA
HÔTEL, RESTAURANT, SPA & GOLF RESORT
★★★★★

Bienvenue

Le Chef vous propose sa carte aux inspirations méditerranéennes et aux saveurs provençales.

Élégance, sobriété, respect et mise en valeur des produits et notamment des légumes sont les fils conducteurs de notre cuisine qui s'appuie sur un réseau de producteurs locaux et bio.

Le domaine Ribiera est avant tout une bulle de bien être, en marge du quotidien où l'on se sent chez soi, entre poésie et réalité, tout devient alors possible le temps d'un instant.

Passez un excellent moment

Le Chef ne travaillant qu'avec des produits de saison, ce menu est susceptible d'être modifié

Origine des viandes : France

Merci de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande

Taxes et services compris-Prix nets en Euros

Paiements acceptés : Espèces, Visa, Mastercard, American Express, Chèque vacance ANCV, Ticket Restaurant

Liste des allergènes disponible à la demande

