

Bienvenue dans notre restaurant

Au CŒUR DE L'ADOUX

— TABLE GOURMANDE et FAMILIAL —

Ouvert à tous, en amoureux pour une soirée romantique, en famille pour un moment de complicité, ou entre amis pour une soirée animée, notre bar et notre restaurant avec ses terrasses vous ouvre leurs portes midi et soir.

Le plaisir de manger ensemble est au cœur de l'expérience.

Une histoire de famille

Nous : Ilse, Peter et nos 4 enfants : Warre, Veere, Jurre et Nore étions, comme beaucoup d'entre vous, bloqués par le COVID pendant l'année 2020. Nos vies professionnelles, étant consultant d'affaires internationales et agente de voyage, se sont arrêtées très brusquement.

À ce moment, nous avons pris la décision d'accomplir notre rêve ultime et de changer notre vie

Après avoir visité une vingtaine d'établissements dans les Alpes, sans coup de cœur, nous avons découvert le Domaine de l'Adoux et lors de la première visite, on a ressenti instantanément que quelque chose de très particulier venait de commencer.

Notre projet est de vous présenter de l'authenticité comportant un cadre confortable et une réflexion autour du bien-être, et en plus des aménagements chaleureux qui permettent une symbiose avec la nature des Alpes et des activités montagnardes.

Nous sommes partis pour la plus grande aventure de notre vie.

Bonne dégustation !

Ilse & Peter

Warre - Veere - Jurre - Nore



C'est dans un cadre exceptionnel et tranquille, en plein cœur d'un grand domaine boisé de six hectares, dans un grand chalet à côté d'un petit village de montagne authentique que Ilse et Peter, d'origine belges, et toute leur équipe vous accueillent.

À très bientôt Au Cœur de l'Adoux .

Le Chef Kris formé aux étoilées en Belgique, 20 ans dans la gastronomie provençale et le Maitre d'hôtel Sébastien, bercé dans la haute restauration Française, sauront titiller vos papilles par une cuisine du monde et traditionnelle à travers nos sources et la Provence méditerranéenne. Vous n'aurez qu'à vous laisser guider dans une ambiance cosy et chaleureuse. De quoi satisfaire les bons vivants !

Kris, Sébastien, Ilse & Peter





MENU DU MARCHÉ

— TABLE GOURMANDE —

1 plat 19 € / 2 plats 26 € / 3 plats 32 €

servie le midi entre 12 h 00 et 13 h 30

Chaque midi, nous vous proposons un menu du Marché présenté sur l'Ardoise avec des produits de qualité Au Cœur de l'Adoux ou chaque repas est un moment de plaisir.

Que vous souhaitiez dîner à l'intérieur dans notre salle intimiste ou profiter de l'air pur des Alpes sur notre terrasse, nous vous accueillerons avec plaisir.

Réservation : 04 92 32 51 42

Indication vers le restaurant : scannez ce QR code

Adresse : Domaine de l'Adoux, La Miande, 04140 Montclar





La Suggestion du Moment

Croquettes de Crevettes Grises à l'Ostendaise

(selon arrivage)

Accord bière belge : Rodenbach Classic

Une création emblématique du talentueux chanteur
artiste Arno Hintjens :

Chanteur belge et passionné de gastronomie. Inspirées par les délices de la mer du Nord, ces croquettes sont un hommage à la richesse des saveurs de notre belle Belgique.

Savourez chaque bouchée de ces croquettes, préparées par notre chef Kris avec soin et dévotion, mettant en valeur le goût authentique des crevettes grises pêchées au large des côtes d'Ostende.

Une expérience gustative unique, à déguster sans modération.

9 €* / 24 €° / 29 €°

1 pc / 2 pc / 3 pc

* Portion Entrée sans accompagnements / ° Portion Plat, frites Belges, salade fraîche



La Carte

Carpaccios

Accord bière belge : Kwak Ambre, Chouffe Blonde

Bœuf : fines tranches de bœuf, garnies de parmesan, câpres, échalotes, olives noires, gressins croustillants.

15,50 €* / 22° €

Accord bière belge : Blanche, Chouffe Lite, Duvel

Poulpe : Poulpe mariné accompagné de poivrons et pomelos, sauce vierge, focaccia grillée maison.

16 €* / 24,50° €

Tartares de bœuf au couteau coupé par nos soins

Accord bière belge: Kwak Ambre, Quadruple, Triple d'Anvers

à la Truffe : Échalotes, câpres, persil, truffe et huile de truffe, jaune d'œuf.

16 €* / 24° €

Classique : Échalotes, câpres, cornichons, persil, jaune d'œuf.

14 €* / 22° €

Asiatique : Oignons cébette, sauce soja, gingembre, coriandre, jaune d'œuf.

15 €* / 23° €

* Portion Entrée sans accompagnements / ° Portion Plat, frites Belges, salade fraîche



Ceviche Péruvien :

Accord bière belge : Rodenbach, Vedet IPA

Tartare de Mahi Mahi, oignons rouges, citron vert, crème coco,
piment doux, coriandre.

18 €* / 27,50° €

* Portion Entrée sans accompagnements / ° Portion Plat, frites Belges, salade fraîche



Nos Salades

Accord bière : Rodenbach, Chouffe Lite, IPA, Brigand

Jardin de Tomates : burrata crémeuse, pesto maison, balsamique réduit, roquette.

24,50 €

Chèvre chaud : Toast, olives noires, tapenade, tomate confite, chèvre fondant.

21,50 €

De l'Adoux : Magret de canard en jambon, billes de melon glacé,
caviar d'aubergines, espuma de foie gras, gressins

26 €



Les Poissons

Accord bière : St Bernardus Blanche, Chouffe Lite, Jupiler NA

Pavé de Mahi Mahi grillé : Sauce vierge polynésienne, risotto de petit épeautre
IGP Alpes de haute Provence.

29,50 €

Balade sur le vieux port : soupe de poissons, filet de rouget, scampi, moules,
pommes safranées.

28,50 €

Scampis 6 / 12 pc

Accord bière : Leffe, Chouffe blonde, St Bernardus triple

Sauce au choix

Beurre Riviera aux herbes du maquis et tomate confite

Sauce diables rouges, à la crème tomate, paprika fumées, Chipotle

Sauce curry doux à la crème coco, brunoise de légumes.

16,5 €* / 26 €°

* Portion Entrée sans accompagnements / ° Portion Plat, frites Belges, salade fraîche



Les délices Italiens

Accord bière : Chouffe Lite , Vedett IPA, Triple Karmeliet

Gnocchi au Pesto, olives noires, tomates cerise, tuile de Parmesan

22 €

Ravioles aux 5 Fromages, pesto de truffes, rucola et tuile de Parmesan

24 €



Les Viandes

Accord Bière : Kwak, St Bernardus Quadruple et Brigand

Carbonnades à la Flamande, bœuf mijoté à la bière Belge, pain d'épices,
frites Belges maison, salade mixte

26 €

Faux Filet Grillé, tomate provençale riche, risotto de petit épeautre crémeux.

28 €

sauce du moment : demande au service : 3 €

Magret de Canard, réduction asiatique, pêches rôties à la verveine, pommes César.

24 € (1/2) / 32 €

Vitello Tonnato: rond de veau, espuma de thon, câpres, rucola,
tomates confites, frites Belges, salade fraîche.

26,50 €





Notre sélection de fromages Coopérative de l'Ubaye

accord bière : Triple d'Anvers, St Feuillien Grand Cru

Pour prolonger votre escapade, une sélection de fromages
de la coopérative de l'Ubaye

12 €





Les Desserts

Panna cotta aux fruits de saison et gelée.

7,50 €

Millefeuille aux fraises du chef.

10 €

Tiramisu au spéculoos.

8 €

Crème brûlée.

7,50 €

Café gourmand de l'Adoux.

€

Tarte tatin, glace vanille et caramel.

8 €

Colonel de l'Ubaye : Glace au génépi local et son digestif artisanal

10 €

Sorbet Citron et son limoncello artisanal

10 €

Dame Blanche : 3 boules de glace vanille, sauce au chocolat Belge, chantilly

8 €





La Carte des Pitchouns

Steak Haché ou Filet de Poulet Pané ou Filet de Poisson pané
Frites ou Gnocchi ou pommes César
et une petite salade
Crème Glace 1 boule au choix : Chocolat, Vanille, Fraise
16 €





Les Accompagnements

Frites Belges fait maison à la graisse de bœuf

5,5€

Gnocchi à l'Huile d'olives

4,5€

Pommes César au romarin

4,5€

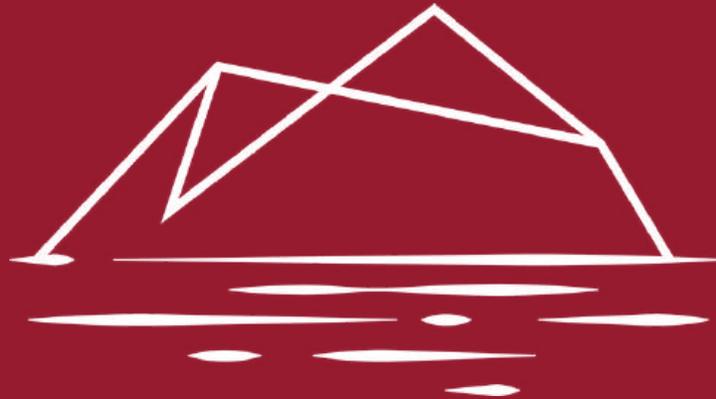
Risotto de petit épeautre IGP Alpes-de-Haute-Provence

6,5€

extra salade mixte

4,5€





Célébrez vos événements Au Cœur de l'Adoux,
où chaque occasion est célébrée dans une
atmosphère de joie et de convivialité, vous
permettant de déguster des mets délicieux
dans un cadre magnifique et unique.

Pour toutes informations :

tel: 04 92 32 51 42 - contact@domainedeladoux.fr

La Miande - 04140 MONTCLAR

www.domainedeladoux.fr