



Bienvenue dans notre restaurant

Au CŒUR DE L'ADOUX

Pour toutes informations :

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

La Miande - 04140 MONTCLAR

www.domainedeladoux.fr

LES ENTRÉES

Raviolis aux Fromages et Crème de Truffes	14
<i>Savoury cheese ravioli served with a rich truffle cream</i>	
<i>Hartige ravioli met kaas, geserveerd met een rijke truffelcrème</i>	
Velouté de Butternut, nuage de crème au citron et huile d'olive de pays	14
<i>Velvety butternut soup, and a touch of lime</i>	
<i>Romige butternutsoep, met een vleugje limoen</i>	
Saumon Gravlax Fait Maison, Salade, Crème de Yuzu	16
<i>Homemade gravlax salmon, fresh salad, and yuzu cream</i>	
<i>Zelfgemaakte gravlax zalm, frisse salade en yuzucrème</i>	
Foie Gras de Canard Mi-Cuit (80g), Chutney de Figs et Pain d'Épices	18
<i>Semi-cooked duck foie gras (80g) with homemade fig chutney and spiced bread</i>	
<i>Halfgare eendenlever (80g) met zelfgemaakte vijgenchutney en speculaasbrood</i>	
Vol au vent d'escargot à la persillade, légèrement crème	14
La folie d'Ilse	22
<i>Carpaccio de saumon mariné, petits toasts, touche fraîcheur, yuzu, foie gras, pain d'épices grillé, chutney de figues</i>	
<i>Marinated salmon carpaccio, small toast, refreshing touch, yuzu, foie gras, grilled spiced bread, fig chutney</i>	
<i>Zalmcarpaccio, toast, frisse toets, yuzu, foie gras, gegrild peperkoekbrood, vijgenchutney</i>	

LES PLATS

Agneau de 7 Heures, Pommes de Terre Grenaille au Thym et Légumes de Saison

Slow-cooked lamb (7 hours), served with thyme baby potatoes and seasonal vegetables

Langzaam gegaard lamsvlees (7 uur), geserveerd met tijm-aardappelen en seizoensgroenten

29

Tagliata de boeuf :

tranche de boeuf grillé sur son lit de roquette, et

oignons rouge, pdt grenaille, crème de balsamique et pétales de parmesan

28

Carbonnade Flamande, Frites Belges et Salade

Traditional Flemish beef stew with Belgian fries and salad

Traditionele Vlaamse stoofvlees met Belgische frieten en salade

28

Magret de Canard du Sud-Ouest au Miel de Romarin, Légumes de Saison et Pommes de Terre Grenaille

South-western duck breast with rosemary honey, seasonal vegetables and baby potatoes

Eendenborst uit het Zuidwesten met rozemarijnhoning, seizoensgroenten en aardappelen grenaille

32 entier / 26 (1/2 magret) euros

Pavé de Saumon Frais rôti, crème légère à l'aneth , Risotto de Petit Épeautre IGP et Légumes de Saison Grillés

Fresh salmon fillet with shallot butter and Muscat wine from the Alps, spelt risotto and grilled seasonal vegetables

Verse zalmfilet met sjalottenboter en Muscatwijn uit de Alpen, risotto van spelt en gegrilde seizoensgroenten

29

Entrecôte de boeuf, Frites Belges et Salade

26

Sauce au cèpes ou poivre : +3 euros

*Extra: **Frites Belges (6), Risotte petit épeautre (6), Salade mixte (4), Pommes de Terre Grenaille (6)***

LES INCONTOURNABLES

À partir de 2 personnes

(Supplément demi-pension + 5 €) à annoncer avant 10 h 00

Fondue Pur Alpes Ubayenne, salade mixte, pain 300 gr pp

A blend of 3 cheeses from the local cooperative, freshly grated by hand and melted in local white wine: served with mixed salad,

Een mengsel van 3 kazen van de lokale kaasmakerij, vers geraspt in onze keuken en gesmolten in lokale witte wijn: geserveerd met gemengde salade, en brood.

23 pp

Supplement Cepes

3.5 pp

Raclette de l'ubaye 100 % Locale, salade mixte, grenailles persillées 300 gr

La Raclette est un fromage local à la croûte fine de couleur orangée. elle est à base de lait de vache pasteurisé, affinée 8 semaines en cave.

Made from pasteurised local cow's milk and matured for 8 weeks in our cellars, this cheese is 100% milk from our mountains, 100% Alps, 100% pure: served with salad, grenailles

Gemaakt van gepasteuriseerde lokale koemelk en 8 weken gerijpt. Deze kaas bestaat uit 100% melk onze bergen, 100% Alpen, 100% puur: geserveerd met salade, grenailles en een

23 pp

Assiette de charcuterie , plate of cold cuts, assortiment fijne charcuterie.

6

Assiette de saumon gravlax

8

MENU ENFANT

Steak Haché, frites et salade

16

Ground beef steak with fries and salad

Rundergehaktsteak met frietjes en salade

Tagliatelle Bolognaise

14

Tagliatelle pasta with a classic bolognese sauce

Tagliatelle pasta met klassieke bolognesesaus

Filet de Saumon, petit épautre et légumes de saison

16

Salmon fillet, spelt risotto and seasonal vegetables

Zalmfilet, speltrisotto en seizoensgroenten

Nuggets de Poulet Maison, frites et salade

14

Homemade chicken nuggets with fries and salad

Zelfgemaakte kipnuggets met frietjes en salade

Ravioli aux Fromages

14

Cheese-filled ravioli

Ravioli gevuld met kaas

LES DESSERTS

Crème Brûlée Vanille Bourbon 9

Classic vanilla bourbon crème brûlée

Classic crème brûlée met bourbon vanille

Moelleux à la Châtaigne et Crème de Marrons 11

Chestnut cake with chestnut cream

Moelleux van Kastanje met kastanjecrème

Colonel de L'Ubaye : Crème Glacée et Digestif de Génépi 12

Colonel L'Ubaye: Ice cream served with a digestive génépi liqueur

Crème glacée geserveerd met een digestief van génépi likeur

Sorbet Citron et Digestif Limoncello 12

Lemon sorbet paired with a refreshing limoncello digestif

Citroensorbet met een verfrissend limoncello digestief

Gaufre liégeoise façon Profiteroles (glace vanille, chocolat chaud, chantilly) 12

Coulant au chocolat et sa boule de glace vanille

L'Assiette de Fromage de Pays 12

A plate of regional cheeses

Een bord met regionale kazen