



POOL
MENU

Une carte baignée de soleil, imaginée par notre Chef Pascal Silman.



LES ENTRÉES - STARTERS

Salade de tomates de Sicile, burrata des Pouilles, huile d'olive citronnée et pesto de basilic
SICILIAN TOMATO SALAD, BURRATA FROM PUGLIA, LEMON-INFUSED OLIVE OIL AND BASIL PESTO 26€

100 g de Pata Negra d'exception « Maison Domecq », pan con tomate, à partager
100 G OF EXCEPTIONAL PATA NEGRA "MAISON DOMECQ", PAN CON TOMATE, TO SHARE 42€

glow *L'artichaut romain frit, salade de roquette, huile d'olive citronnée et noix de cajou torréfiées
CRISPY ROMAN ARTICHOKE, ARUGULA SALAD, LEMON-INFUSED OLIVE OIL AND ROASTED CASHEWS 28€

Notre salade César du Pool, volaille fumée, œuf poché et anchois de Cantabrie
OUR POOL CAESAR SALAD WITH SMOKED POULTRY, POACHED EGG AND CANTABRIAN ANCHOVIES 35€

MENU *glow* - CLARINS

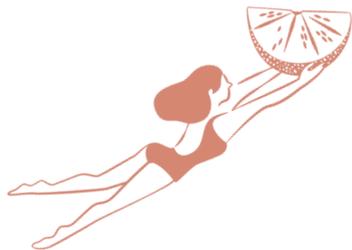
Le menu Glow inclut les plats signalés par la mention * *glow*
STARTER, MAIN AND DESSERT LABELED "GLOW" 75€

* Plats recommandés par The Glow House Spa by Clarins, dans le cadre des programmes "bien-être", pour retrouver énergie, vitalité et éclat

*Dishes particularly recommended by The Glow House Spa by Clarins, as part of the "Glow Trips" wellness programs, to regain energy, vitality and radiance.

MENU ENFANTS - KIDS

Tomate - Burrata
TOMATO & BURRATA
Linguine à la tomate de la Mama
LINGUINE WITH MAMA'S TOMATO SAUCE
Glace vanille Maison
HOMEMADE VANILLA ICE CREAM



25€



LES PLATS "SIGNATURE" - SIGNATURE DISHES

Notre « burger feuilleté » de bœuf Wagyu, sauce maison, frites fraîches et salade mélangée
OUR PUFF PASTRY WAGYU BEEF BURGER, HOMEMADE SAUCE, FRESH FRIES AND MIXED SALAD 38€

Burger de volaille « crunchy » au parmesan, frites fraîches et salade mélangée
CRUNCHY PARMESAN CHICKEN BURGER, FRESH FRIES, AND MIXED SALAD 28€

glow * Cœurs de maquereaux de ligne juste naérés, accompagnés d'une leche de tigre aux fruits et légumes, parfumée à l'hibiscus
LINE-CAUGHT MACKEREL HEARTS, LIGHTLY SEARED, WITH FRUIT AND VEGETABLE LECHE DE TIGRE INFUSED WITH HIBISCUS 38€

Linguine al dente, roulées dans une bisque flambée, grosses gambas snackées à la plancha, une spécialité du Chef
AL DENTE LINGUINE ROLLED IN A FLAMBÉED BISQUE, PLANCHA-SEARED KING PRAWNS :THE CHEF'S SIGNATURE DISH 58€

Filet épais de turbot, sauce bordelaise aux champignons sauvages, figue grillée, panais et girolles en fine fricassée
THICK FILLET OF TURBOT WITH WILD MUSHROOM BORDELAISE, GRILLED FIG, PARSNIP AND A FINE GIROLLE FRICASSÉE 45€

Paella revisitée, riz Arroz Bomba au butternut et raisins vendangés
PAELLA REIMAGINED, BOMBA RICE WITH BUTTERNUT SQUASH AND LATE-HARVEST GRAPES 32€

NOS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX / OUR SIDES

Cassolette de légumes de saison · Les frites fraîches maison · La salade mixte, huile d'olive citronnée
CASSOLETTE OF SEASONAL VEGETABLES · HOMEMADE FRESH FRIES · MIXED SALAD WITH LEMON OLIVE OIL 15€

LES DOUCEURS DU MAS - SWEET TREATS

Tarte aux figues de Solliès sur crème de noix du Périgord, glace macadamia
SOLLIES FIG TART ON PÉRIGORD WALNUT CREAM, MACADAMIA ICE CREAM 18€

Crème brûlée à la fève de tonka
'CRÈME BRÛLÉE' WITH TONKA BEAN 15€

Fondant de chocolat noir 66%, crème anglaise et glace à la vanille de Madagascar
66% DARK CHOCOLATE FONDANT, CRÈME ANGLAISE AND MADAGASCAR VANILLA ICE CREAM 22€

glow Assiette de fruits frais de saison
SELECTION OF FRESHLY CUT SEASONAL FRUITS. 28€

Tiramisu à partager
TIRAMISU TO SHARE 24€