





## LES ENTRÉES - STARTERS

	Focaccia moelleuse, stracciatella crémeuse, tomates confites, basilic frais et pastrami d'exception SOFT FOCACCIA, CREAMY STRACCIATELLA, CONFIT TOMATOES, FRESH BASIL, AND EXCEPTIONAL PASTRAMI	24€
	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€
ij	*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€
	1	

## MENU glow-- CLARINS

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

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

## **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



## 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€
inal	* Coquilles Saint-Jacques snackées à la plancha, jus de soupe de poissons lié à l'aïoli, risotto à la milanaise SEARED SCALLOPS À LA PLANCHA, FISH SOUP JUS BOUND WITH AIOLI, MILANESE-STYLE RISOTTO	45€
	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€
	LES DOUCEURS DU MAS - SWEET TREATS	

\* Tarte aux figues noires sur crème de noix du Périgord, glace crémeuse à la macadamia

Le riz au lait de Mamie aux agrumes, crème soufflée à la vanille

GRANDMA'S CITRUS-INFUSED RICE PUDDING, LIGHT VANILLA SOUFFLÉ CREAM

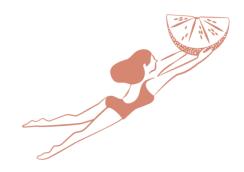
BLACK FIG TART WITH PÉRIGORD WALNUT CREAM, SILKY MACADAMIA ICE CREAM

18€



24€

18€



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