



POOL

MENU

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



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 DOMEQC", 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€

glow

* 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

Le riz au lait de Mamie aux agrumes, crème soufflée à la vanille
GRANDMA'S CITRUS-INFUSED RICE PUDDING, LIGHT VANILLA SOUFFLÉ CREAM

18€

glow

* Tarte aux figues noires sur crème de noix du Périgord, glace crémeuse à la macadamia
BLACK FIG TART WITH PÉRIGORD WALNUT CREAM, SILKY MACADAMIA ICE CREAM

18€

Tiramisu à partager
TIRAMISU TO SHARE

24€

