

LE RÉFECTOIRE

LE RESTAURANT DU DOMAINE VRANKEN - POMMERY

ENTRÉES



SALADE CAPRESE

ACCORD SUGGÉRÉ : CHAPELLE GORDONNE ROSÉ (+10€)
16€

Salade Caprese

Cette salade, d'apparence très simple, possède pourtant une histoire des plus originales, puisqu'elle n'a pas été créée pour un Italien, mais pour un ancien roi d'Egypte. En 1952, à la suite d'un coup d'État militaire dans son pays, le roi Farouk d'Egypte est contraint à l'exil. Il choisit alors l'Italie pour refuge et passe quelques jours sur la petite île de Capri. Il séjourne à l'hôtel Gatto Bianco, l'un des établissements les plus en vue de l'époque. Après une baignade matinale, l'ancien souverain regagne l'hôtel et demande au chef de lui préparer un plat très frais. Le cuisinier, fouillant dans son garde-manger, y découvre quelques produits régionaux de qualité. Il compose alors une assiette simple mais savoureuse : tomates, mozzarella, basilic frais et un filet d'huile d'olive. C'est ainsi que naît la salade Caprese. À la suite de cet événement, la recette gagne rapidement en popularité dans toute l'Italie, puis dans le monde entier.

Tartare de saumon, nems aux légumes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BLANC DE BLANCS (+18€)

18€

Avocat au crabe et aux crevettes

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY APANAGE BRUT (+15€)
18€

Euf mollet à la provençale, espuma de tomate

ACCORD SUGGÉRÉ : DIAMANT BRUT (+17€)
12€

Marbré de légumes, coulis de basilic

ACCORD SUGGÉRÉ : CIRQUE DES GRIVES ROSÉ (+17€)
14€

PLATS

Tournedos de lapin à la moutarde

ACCORD SUGGÉRÉ : LES PLANÈTES ROUGE (+17€)
28€

Côte de cochon, cuisson basse température, sauce au porto

ACCORD SUGGÉRÉ : TERRAS DO GRIFO ROUGE (+9€)
27€

Pièce de bœuf, sauce au poivre*

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY GRAND CRU 2009 (+22€)
35€

Filet de bar, tian de légumes, sauce vierge

ACCORD SUGGÉRÉ : SÉMAPHORE BLANC (+17€)
29€

Cocotte de légumes du soleil

ACCORD SUGGÉRÉ : SEMAPHORE BLANC (+17€)
25€



ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre grenaille

Gratin de courgettes

Piperade

-

Garniture supplémentaire : 5€

DESSERTS



PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ (+18€)
14€

Pavlova aux fruits rouges

Derrrière sa légèreté envoûtante, la Pavlova cache une histoire aussi délicate que sa meringue croustillante. Ce dessert aérien a été créé en l'honneur de la célèbre ballerine russe Anna Pavlova, lors de l'une de ses tournées dans l'hémisphère sud dans les années 1920. Sa robe de meringue blanche, sa crème fouettée onctueuse et ses fruits frais évoqueraient le tutu léger et gracieux de la danseuse. Mais un mystère plane toujours : qui, de l'Australie ou de la Nouvelle-Zélande, peut réellement revendiquer sa création ? La Nouvelle-Zélande présente un livre de cuisine daté de 1929 mentionnant la Pavlova, tandis que l'Australie évoque un chef de Perth qui l'aurait imaginée dès 1926. Qu'importe, au fond, taat que le plaisir reste intact. Aujourd'hui, la Pavlova est un incontournable des grandes tablées du sud, et s'est imposée comme un dessert culte à travers le monde !

Pêche Melba

ACCORD SUGGÉRÉ : POMMERY BRUT ROYAL ROSÉ (+18€)
14€

Croquant au chocolat

ACCORD SUGGÉRÉ : PORTO VINTAGE 2015 (+8€)
12€

Abricot rôti au miel du Clos Pompadour

ACCORD SUGGÉRÉ : RATAFIA DEMOISELLE (+9€)
14€

Finger citron

ACCORD SUGGÉRÉ : APANAGE BLANC DE BLANCS (+18€)
14€

À PARTAGER

Tarama

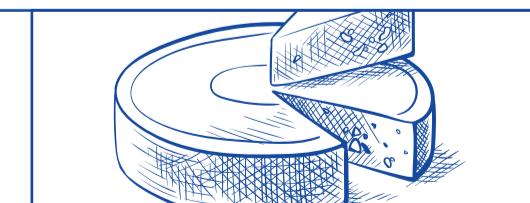
14€

Jambon Ibérique

20€

Chèvre frais aux herbes folles

14€



ASSIETTE DE FROMAGES

16€

POUR LES ENFANTS ET LES GOURMANDS

Croque Monsieur*

15€

Coquillettes au jambon*

15€

*Origine : France

CHAMPAGNES & VINS

CHAMPAGNES

	VERRE 12CL - 12.5% VOL.	BOUTEILLE 75 CL	MAGNUM 150 CL
Pommery Apanage Brut CHAMPAGNE POMMERY	15 €	80 €	170 €
Pommery Apanage Blanc de Blancs CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Apanage Blanc de Noirs CHAMPAGNE POMMERY	-	95 €	-
Pommery Apanage 1874 CHAMPAGNE POMMERY	-	120 €	-
Pommery Grand Cru Millésimé 2009 CHAMPAGNE POMMERY	22 €	110 €	-
Pommery Royal Blue Sky CHAMPAGNE POMMERY	-	100 €	-
Pommery Brut Royal Rosé CHAMPAGNE POMMERY	18 €	95 €	-
Pommery Cuvée 150 ans CHAMPAGNE POMMERY	-	190 €	-
Cuvée Louise Brut Nature 2006 CHAMPAGNE POMMERY	-	250 €	-
Cuvée Louise Brut 2006 Parcelle CHAMPAGNE POMMERY	-	210 €	-
Diamant Brut CHAMPAGNE VRANKEN	17 €	90 €	190 €
Diamant Brut Rosé CHAMPAGNE VRANKEN	-	105 €	-
Diamant Grand Cru Millésimé 2014 CHAMPAGNE VRANKEN	-	150 €	-



APANAGE 1874

Verre 24€ - Bouteille 120€

Un vin entre les grands terroirs de la Champagne. Et les grandes tables du monde, Apanage 1874 est un assemblage de trois millésimes (2018, 2015 et 2012) et de notre réserve perpétuelle.

VINS



LES PLANÈTES

Rouge Millésime 2020 :

Verre : 17€ - Bouteille : 85€

La cuvée Les Planètes est composée d'un assemblage de Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvèdre et Grenache noir dont ce dernier à pulpe blanche rappelle volontiers la Champagne. Concernant son extraction, ce vin bénéficie d'une méthode innovante qui lui est propre, celle de l'infusion. Les grappes sont dégrainées une par une, seules les plus belles baies sont gardées et ajoutées méticuleusement pour parfaire le goût et la finesse de ce vin.

La Chapelle Gordonne Blanc 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13% VOL.

La Chapelle Gordonne Rouge 2016 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.

La Chapelle Gordonne Rosé Bio 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.

Cirque des Grives 2023 Rosé AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.

Sémaphore Blanc Bio 2022 AOC CÔTES DE PROVENCE - 12,5% VOL.

Les Planètes Rouge 2024 AOC CÔTES DE PROVENCE - 13,5% VOL.

Terras Do Grifo Rouge 2021 DOC DOURO - 13,5% VOL.

Pink Flamingo Gris de Gris Bio 2023 IGP SABLE DE CAMARGUE - 12,5% VOL.

Château Panery La Madonne Blanc 2020 IGP PAYS D'OC - 13,5% VOL.

Château Panery La Madonne Rouge 2022 AOP DUCHÉ D'UZES - 14% VOL.

Porto Quinta Do Grifo Vintage 2015 - 20% VOL.

Ratafia Demoiselle - 18% VOL.

VERRE 12CL	BOUTEILLE 75 CL
-	50 €
-	60 €
10 €	50 €
17 €	85 €
17 €	85 €
17 €	85 €
9 €	45 €
7 €	35 €
-	70€
-	65€
8 € (7cl)	-
9 € (7cl)	-

SOFT

Jus (25CL)	4,00€
Coca cola (33CL)	4,00€
Coca cola zéro (33CL)	4,00€
Fuze Tea (25CL)	4,00€
Orangina (25CL)	4,00€

Tonic (25CL)	4,00€
Limonade (33CL)	5,00€
Evian (50CL OU 100CL)	5,00€ 5,00€
Perrier (33CL)	4,00€
Badoit (50CL OU 100CL)	5,50€ 5,50€

Chateldon (75CL)	7,00€
Thé	4,00€
Café	5,00€
Cappuccino	5,50€

TARIFS NETS, EXPRIMÉS EN TTC, SERVICE INCLUS.
Net rates, including VAT and service.