



# *Domaine de L'Astragale*

DÉJEUNER

12h00 - 14h00

---

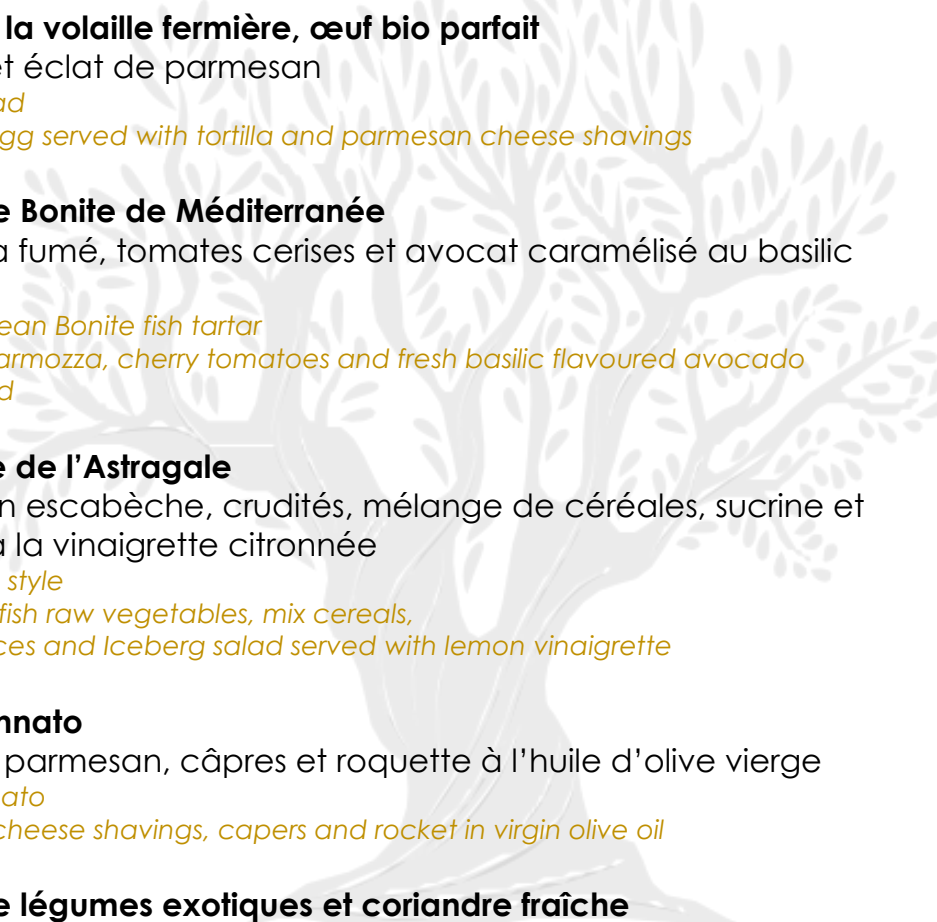
*Notre Chef Benoît Samer et sa brigade*

*Vous proposent une cuisine savoureuse  
aux accents méditerranéens,  
élaborée à partir de produits frais et de saison.*

# Domaine de L'Astragale

## LES ENTRÉES

### Starters

- 
- |   |      |
|---|------|
| <b>Caesar à la volaille fermière, œuf bio parfait</b><br>Galette et éclat de parmesan<br><i>Caesar salad</i><br><i>Poached egg served with tortilla and parmesan cheese shavings</i>  | 25 € |
| <b>Tartare de Bonite de Méditerranée</b><br>Scamorza fumé, tomates cerises et avocat caramélisé au basilic frais<br><i>Mediterranean Bonite fish tartar</i><br><i>Smoked scarmozza, cherry tomatoes and fresh basilic flavoured avocado caramelised</i>                             | 27 € |
| <b>La Salade de l'Astragale</b><br>Rouget en escabèche, crudités, mélange de céréales, sucrine et iceberg à la vinaigrette citronnée<br><i>Escabeche style</i><br><i>Red mullet fish raw vegetables, mix cereals, Baby Lettuces and Iceberg salad served with lemon vinaigrette</i> | 28 € |
| <b>Vitello Tonnato</b><br>Eclats de parmesan, câpres et roquette à l'huile d'olive vierge<br><i>Vitello Tonnato</i><br><i>Parmesan cheese shavings, capers and rocket in virgin olive oil</i>   | 26 € |
| <b>Tartare de légumes exotiques et coriandre fraîche</b><br>Gaspacho de tomates et pêches<br><i>Exotic vegetable tartar, coriander flavour</i><br><i>Served with tomato and peach gazpacho soup</i>   | 18 € |

# Domaine de L'Astragale

---

## LES PLATS

### Dishes



<b>Astra'Burger, bœuf charolais, mimolette et oignons confits</b> Frites maison et salade <i>Charolais beef burger, mimolette cheese, candied onions served with homemade french fries and salad</i>	28 €
<b>Milanaise de veau au panko</b> Tartare de tomates colorées et mesclun <i>Panko Milanese veal escalope, tomato tartar and mesclun salad</i>	33 €
<b>Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée</b> Légumes sautés au gingembre et coriandre, sauce chimichurri <i>Mediterranean half-cooked red tuna Ginger and coriander flavoured sautéed vegetables, Chimichurri sauce</i>	38 €
<b>Linguine ou Penne</b> Arrabiata ou pesto aux pignons de pin ou thon au citron confit et câpres <i>Linguine or Penne pasta Arrabiata sauce or pesto or tuna, candied lemon and capers</i>	21 €
<b>Frites maison</b> <i>Homemade French fries</i>	12 €

# Domaine de L'Astragale

---

## LES DOUCEURS *Sweet*

- 
- |   |      |
|---|------|
| <b>Chocolat blanc et fraises</b><br>Mille-feuille, fraises fraîches et nectar<br><i>Mille-feuille pastry, white chocolate, fresh strawberries and nectar</i>                          | 16 € |
| <b>Fruits frais et guimauve à la fraise maison</b><br>Aux éclats de fruits secs et coulis passion<br><i>Fresh fruits and strawberry, marshmallow, dried fruits and passion coulis</i> | 16 € |
| <b>Tarte Tropézienne</b><br>Aux fruits rouges<br><i>Red fruits Tropezienne tart</i>   | 16 € |
| <b>Palette de pastèque ou melon à la menthe fraîche</b><br><i>Watermelon or melon and fresh mint</i>  | 16 € |
| <b>Palette de sorbets et glaces artisanales</b><br><i>Sorbets and artisanal ice creams</i>  | 16 € |

# *Domaine de L'Astragale*

---



Origines des Viandes : bœuf français, porc français, volaille française  
Prix nets TTC service compris



# *Domaine de L'Astragale*

DINER

19h30 - 21h30

---

*Notre Chef Benoît Samier et sa brigade*

*vous proposent une cuisine savoureuse  
aux accents méditerranéens,  
élaborée à partir de produits frais et de saison.*

# Domaine de L'Astragale

## LES ENTRÉES

### Starters

- 
- Terrine de volaille bio au foie gras IGP Sud-Ouest** 26 €  
Abricot au parfum de lavande, tuile de pain aux céréales  
*Organic chicken terrine, foie gras insert, lavender flavoured apricot, cereals bread chip*
- Les asperges de notre Maraîcher** 25 €  
Vinaigrette du verger, ricotta adoucie à l'estragon et Jamón Bellota  
*Asparagus, citrus vinaigrette, tarragon flavoured ricotta and Jamón Bellota*
- Gravlax de thon rouge de Méditerranée** 26 €  
Framboise fraîche au basilic et croustille de pois chiches  
*Mediterranean red tuna gravlax, basilic flavoured fresh raspberry, crispy chickpea chip*
- Langoustine à la fleur de thym** 26 €  
Focaccia au romarin, tomates en plusieurs teintes, citrons confits  
*Thyme flavoured spiny lobster, rosemary focaccia, colourful tomatoes and candied lemons*
- Chèvre frais fondant de l'arrière-pays** 23 €  
Aux noix caramélisées, pommes en pickles et vinaigre de cidre  
*Melted goat cheese, caramelised nuts, pickled apples, cider vinegar*

# Domaine de L'Astragale

---

## LA MÉDITERRANÉE

*Sea food dishes*

### **Loup de Méditerranée**

En pavé, juste voilé à la vapeur de citronnelle, petits pois aux condiments ibériques

*Mediterranean Sea Bass*

*Citronella flavoured steam cooked, peas with iberian condiments*

36 €

### **Rougets de Méditerranée**

Copeaux de poutargue et légumes verts en plusieurs textures à la douceur d'ail noir

*Mediterranean Red Mullet*

*Poutargue shavings, texture of green vegetables with black garlic flavour*

36 €

### **Tentacules de poulpe et calamars**

Patate douce, poivrons et pequillos à notre façon

*Octopus and squid*

*Sweet potatoes, red pepper and pequillos*

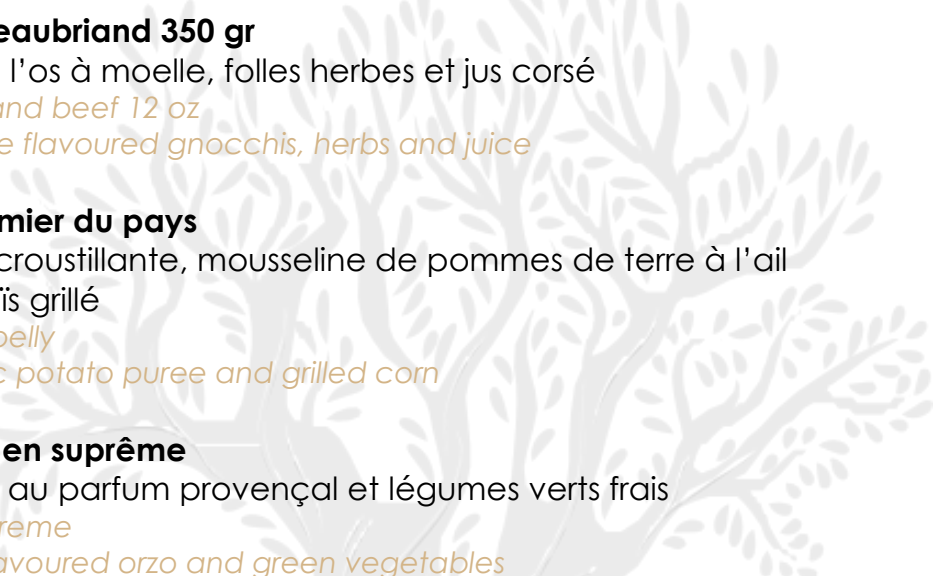
34 €



# Domaine de L'Astragale

---

## LA TERRE *Meat dishes*

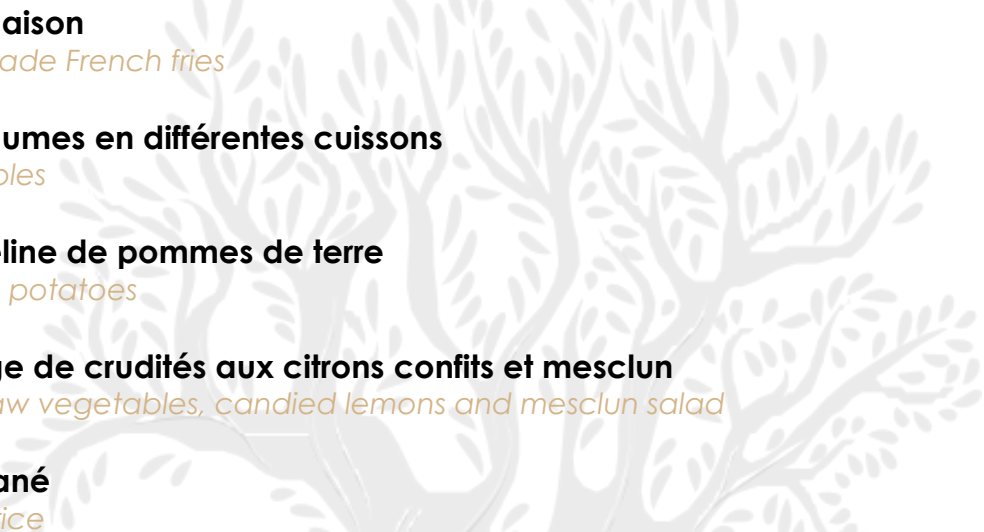
- 
- Notre Châteaubriand 350 gr** 48 €  
Gnocchis à l'os à moelle, folles herbes et jus corsé  
*Châteaubriand beef 12 oz*  
*Marrow bone flavoured gnocchis, herbs and juice*
- Cochon fermier du pays** 34 €  
La poitrine croustillante, mousseline de pommes de terre à l'ail  
doux et maïs grillé  
*Crusty pork belly*  
*Sweet garlic potato puree and grilled corn*
- Volaille Bio en suprême** 36 €  
Orzo mijoté au parfum provençal et légumes verts frais  
*Chicken supreme*  
*Provencal flavoured orzo and green vegetables*

# Domaine de L'Astragale

---

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Sides



<b>Frites maison</b> <i>Homemade French fries</i>	12 €
<b>Nos légumes en différentes cuissons</b> <i>vegetables</i>	12 €
<b>Mousseline de pommes de terre</b> <i>Mashed potatoes</i>	12 €
<b>Mélange de crudités aux citrons confits et mesclun</b> <i>Mix of raw vegetables, candied lemons and mesclun salad</i>	12 €
<b>Riz safrané</b> <i>Saffron rice</i>	12 €

# Domaine de L'Astragale

À PARTAGER

*To share*

**Epaules d'agneau de Sisteron**

44 €/Pers

Confit 10 heures à la fleur de thym, jus corsé aux aromates du jardin

*10 hours cooked lamb shoulder, thyme flavoured juice*

**Notre Châteaubriand pour 2 personnes**

46 €/Pers

Jus corsé, olives de pays et aromates du jardin

*Chateaubriand beef for 2 people, juice, olives*

**Loup entier grillé ou en croûte de sel pour 2 personnes**

12 € les

*Grilled or salt crust Sea Bass for 2 people*

100 gr

2 garnitures au choix en accompagnement

*2 choices of side dishes*

# Domaine de L'Astragale

---

## POUR NOS ENFANTS

### *Kids menu*

#### **Steak haché**

Choix de l'accompagnement entre : mousseline de pommes de terre, légumes et frites

*Chopped steak*

*Side choice between : potato puree, vegetables or French fries*

22 €

#### **Filet de Loup**

Choix de l'accompagnement entre : mousseline de pommes de terre, légumes et frites

*Sea Bass filet*

*Side choice between : potato puree, vegetables or French fries*

22 €

#### **Linguine ou Penne**

Arrabiata ou pesto aux pignons de pin ou thon aux citrons confits et câpres

*Linguine or Penne pasta*

*Arrabiata sauce or pesto or tuna, candied lemon and capers*

22 €

# Domaine de L'Astragale

---

## LES DOUCEURS

*Sweet*

<b>La pêche</b>	16 €
Crème Namelaka au parfum de verveine et sorbet citron vert <i>Peach, Namelaka cream, verbena flavour, lime sorbet</i>	
<b>La fraise et la rhubarbe</b>	16 €
Sablé au thym, yaourt onctueux aux parfums du verger et sorbet fraise <i>Strawberry and rhubarb, thyme biscuit, yoghurt and strawberry sorbet</i>	
<b>La cerise et le chocolat</b>	16 €
Parfait glacé, biscuit Sacher et chocolat extra 70° <i>Cherry and chocolate, iced Parfait, Sacher biscuit and extra chocolate 70°</i>	
<b>Assiette de fruits frais du moment</b>	16 €
<i>Plate of fresh fruits selection</i>	
<b>Palette de sorbets et glaces artisanales – 3 choix</b>	16 €
<i>Sorbets and artisanal ice creams – 3 choices</i>	