



# *Domaine de L'Astragale*

12h00 - 21h30

---

*Notre Chef Benoît Samier et sa Brigade  
vous proposent leur carte,  
travaillant uniquement  
avec des produits frais et Fait-Maison.*

# Domaine de L'Astragale

---

## LES ENTRÉES *Starters*

- 
- Gravlax de thon rouge de Méditerranée** 26 €  
Framboises fraîches au basilic et croustilles de pois chiches  
*Mediterranean red tuna gravlax, basilic flavoured fresh raspberry, crispy chickpea chip*
- Tartare de Bonite de Méditerranée** 27 €  
Scamorza fumé, tomates cerises et avocat caramélisé au basilic frais  
*Mediterranean Bonite fish tartar  
Smoked scamorza, cherry tomatoes and fresh basilic flavoured avocado caramelized*
- Vitello Tonnato** 26 €  
Eclats de parmesan, câpres et roquettes à l'huile d'olive vierge  
*Vitello Tonnato  
Parmesan cheese shavings, capers and rockets in virgin olive oil*
- Croque Truffe** 26 €  
Jambon blanc, beaufort AOP et salade vinaigrée  
*Truffle ham and Beaufort cheese sandwich served with salad*

# Domaine de L'Astragale

---

## LES SALADES *Salads*

- 
- Caesar à la volaille fermière, œuf bio parfait** 25 €  
Galette de blé et éclat de parmesan  
*Caesar salad*  
*Poached egg served with wheat flour tortilla and parmesan cheese shavings*
- Salade de jeunes pousses citronnées** 22 €  
Mélange de crudités et tomates anciennes  
*Lemon flavoured green salad*  
*Mix vegetable and old fashioned tomatoes*
- La Salade de l'Astragale** 28 €  
Pomme de terre, cébette, olives, tentacules de poulpe caramélisées et calamars persillés.  
*Potatoes, spring onion, olives, caramelized octopus and parsley squid*
- Tomate Burrata** 24 €  
Trio de tomates anciennes, burrata crémeuse et pesto  
*Trio of old fashioned tomatoes, creamy burrata and pesto*

# Domaine de L'Astragale

---

## LA TERRE *Meat dishes*

**Notre châteaubriand 350 gr** 48 €  
Garnitures aux choix  
*Châteaubriand beef 12 oz*  
*Choices of side dishes*

**Astra'Burger, bœuf charolais, Mimolette et oignons confits** 28 €  
Frites maison  
*Charolais beef burger, Mimolette cheese, candied onion*  
*served with homemade french fries*

**Epaule d'agneau de Sisteron pour 2 personnes** 44 €/Pers  
Confit 8 heures à la fleur de thym, jus corsé aux aromates du  
jardin, garniture aux choix  
*8 hours cooked lamb shoulder, thyme flavoured juice,*  
*choices of side dishes*

**Milanaise de veau au panko** 33 €  
Tartare de tomates colorées et mesclun  
*Panko Milanese veal escalope, tomato tartar and mesclun salad*

## ACCOMPAGNEMENT *Sides*

**Frites maison** 10 €  
*Homemade French fries*

**Légumes en différentes cuissons** 12 €  
*Vegetables*

**Mousseline de pommes de terre** 12 €  
*Mashed potatoes*

# Domaine de L'Astragale

---

## LA MER *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 €

### **Mi-cuit de thon rouge de Méditerranée**

Légumes sautés au gingembre et coriandre, sauce Chimichurri

*Mediterranean half-cooked red tuna*

*Ginger and coriander flavoured sautéed vegetables, Chimichurri sauce*

38 €

### **Langoustines à la fleur de thym**

Focaccia au romarin, tomates en plusieurs teintes, citron confit

*Thyme flavoured spiny lobster, rosemary focaccia, colourful tomatoes and candied lemons*

37 €

*Pour toute demande de poisson entier, le chef vous propose de passer commande 24h à l'avance.*

*For any special fish request, the chef suggests that you place an order 24 hours in advance.*

*Tous nos produits de la mer sont issus d'une pêche responsable et durable.*

*All our seafood products come from responsible and sustainable fishing.*

## LES PATES *Pasta*

### **Linguine ou Penne**

Arrabiata (sauce tomate piquante) / Pesto aux pignons de pin / Thon confit au citron et câpres / Bolognaise de calamars aux oranges confites

25 €

### **Linguine or Penne pasta**

*Arrabiata sauce (spicy tomato sauce) / Pesto / Tuna, candied lemon and caper / Orange candied flavoured squid bolognese*

# Domaine de L'Astragale

## LES DOUCEURS *Desserts*



<b>Chocolat blanc et fraise</b> Mille-feuille, fraises fraîches et nectar <i>Mille-feuille pastry, white chocolate, fresh strawberry and nectar</i>	16 €
<b>Fruits frais et guimauve à la fraise maison</b> Aux éclats de fruits secs et coulis passion <i>Fresh fruits, strawberry marshmallow, dried fruits and passion coulis</i>	16 €
<b>La cerise et le chocolat</b> Parfait glacé, biscuit Sacher et chocolat extra 70° <i>Cherry and chocolate, iced Parfait, Sacher biscuit and extra chocolate 70°</i>	16 €
<b>Tarte Tropézienne</b> Aux fruits rouges <i>Red fruits Tropezienne tart</i>	16 €
<b>Chocolat façon cappuccino</b> Biscuit dacquoise noisette et mousse légère à la mascarpone <i>Chocolat, cappuccino style, hazelnuts biscuit and mascarpone mousse</i>	16 €
<b>Crêpe</b> Sauce chocolat noisette ou coulis de fruits rouges <i>Crepe served with chocolate sauce or red fruits coulis</i>	11 €
<b>Palette de sorbets et glaces artisanales</b> <i>Sorbets and artisanal ice creams</i>	
1 boule / 1 scoop	5 €
2 boules / 2 scoops	9 €
3 boules / 3 scoops	14 €

# *Domaine de L'Astragale*

---