



Domaine  
DES CÈDRES

HÔTEL | MARIAGE | RÉCEPTION

## Plats :

14 €

Confit de bœuf en parmentier 250g

*Du bœuf en effiloché longuement confit, accompagné d'une purée de pomme de terre au beurre.*

Risotto de coquillettes à la truffe 250g 

*Risotto de coquillettes, avec éclats et huile de truffe.*

Timbale de lieu à la thaï au lait de coco et petits légumes 350g

*Morceaux de poisson mijotés dans du lait de coco avec du citron vert, des poivrons, des carottes et des champignons*

Volaille sautée, tombée d'aubergines, oignons et figues, curry de lentilles, riz 350g

*Morceaux de volaille sautés, accompagnés d'aubergines, mijotés avec du curry, des oignons, des figues, d'un curry de lentille et de riz blanc.*

Couscous de légumes aux épices et au citron confit 350g 

*Une version végétarienne du couscous avec des légumes, des épices et du citron confit.*

## Desserts :

7 €

Crème caramel au beurre salé 120g

*Crème onctueuse à la vanille, nappée d'un caramel au beurre salé*

Petite crème tout citron 120g

*Crème onctueuse au citron, façon lemon curd.*

Mi-cuit chocolat Valrhona 90g

*Gâteau au chocolat au cœur coulant et fondant.*

Cheesecake, compotée de cerises 120g

*Cheesecake accompagné d'une compotée de cerises.*

---

## Boissons sans alcool

3 €

Eau plate ou pétillante

Soda

## Boissons avec alcool

Bière 33cl

5 €

Vin 50cl

7 €

 Végétarien



Domaine  
DES CÈDRES

HÔTEL | MARIAGE | RÉCEPTION

## Main Course :

14 €

Confit of beef parmentier 250g

*Long confit shredded beef, served with buttered mashed potatoes.*

Risotto of pasta shells with truffle 250g 

*Risotto of pasta shells, with pieces and truffle oil.*

Thai pollock timbale with coconut milk and vegetables 350g

*Pieces of fish simmered in coconut milk with lime, peppers, carrots and mushrooms.*

Poultry, eggplant, onions and figs, lentil curry, rice 350g

*Pieces of chicken, accompanied by aubergines, simmered with curry, onions, figs, lentil curry and white rice.*

Vegetable couscous with spices and candied lemon 350g 

*A vegetarian version of couscous with vegetables, spices and candied lemon.*

## Desserts :

7 €

Salt butter caramel cream 120g

*Creamy vanilla cream topped with salted butter caramel.*

Small lemon cream 120g

*Creamy lemon cream, lemon curd style.*

Semi-cooked chocolate Valrhona 90g

*Chocolate cake with a flowing and melting heart.*

Cheesecake, cherry compote 120g

*Cheesecake served with cherry compote.*

---

## Soft drinks

3 €

Still or sparkling water

Soda

## Drinks with alcohol

Beer 33cl

5 €

Wine 50cl

7 €

 Vegetarian