

# Bienvenue

Le Chef vous propose une carte estivale aux inspirations méditerranéennes et aux saveurs provençales.

Élégance, sobriété, respect et mise en valeur des produits et notamment des légumes sont les fils conducteurs de notre cuisine qui s'appuie sur un réseau de producteurs locaux et bio.

Le domaine Ribiera est avant tout une bulle de bien être, en marge du quotidien où l'on se sent chez soi, entre poésie et réalité, tout devient alors possible le temps d'un instant.

Passez un excellent moment



DOMAINE  
**RIBIERA**  
HÔTEL SPA & GOLF RESORT  
★★★★★

Carte du soir et Dimanche midi

# Menu découverte

59 €

Mise en bouche

*Appetizer*



Poulpe de roche en carpaccio et tempura, agrumes, vinaigrette  
mangue/passion et huile de chipotle  
*Octopus in carpaccio and tempura, citrus, mango/passion dressing and chipotle oil*

Ou / Or

Rosace de légumes du soleil confits, noix et amandes caramélisées  
*Rosette of candied Mediterranean vegetables, caramelized nuts and almonds*



Risotto aux artichauts et truffes, émulsion de roquette et parmesan  
*Risotto with artichoke and truffle, arugula and parmesan emulsion*

Ou / Or

Grenadin de veau snacké, polenta et déclinaison de légumes de saison,  
jus corsé  
*Snacked medallion of veal, polenta and variety of vegetable, spicy juice*



Dessert au choix

*Dessert of your choice*

Mignardises

# Menu sensations

79 €

Mise en bouche

*Appetizer*



Tartare de thon rouge, fruits rouges et tomme fraîche de chèvre  
*Mediterranean bluefin tuna tartare, red fruits and fresh tomme of goat cheese*

Et / and

Foie-gras de canard mi-cuit à l'anguille fumée, gel de pomme verte  
*Semi-cooked duck foie gras with smoked eel and green apple gel*



Selle d'agneau, crémeux d'asperges vertes et cannellonis de courgettes, jus corsé au citron confit  
*Lamb saddle, cream of green asparagus and zucchini cannelloni, spicy juice with pickled lemon*

Ou / Or

Tentacules de poulpe snackées, chimichurri de la mer et houmous au tahin de sésame  
*Snacked octopus tentacles, « sea chimichurri » and hummus with sesame tahini*



Pré-dessert

*Pre-dessert*

Dessert au choix

*Dessert of your choice*

Mignardises

# A la carte

## Entrées

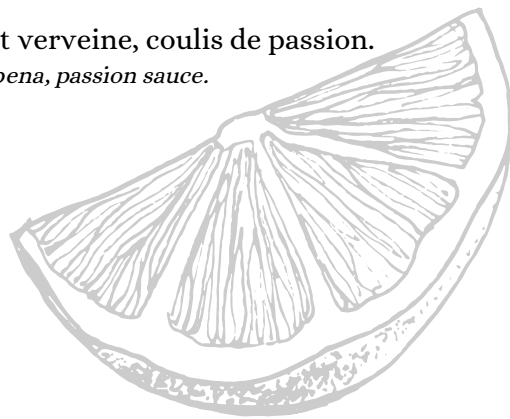
- Soupe froide de tomate « green zebra »**, concombre, kiwi, burratina, fraîcheur de basilic et citron 18€  
*« Green zebra » tomato soup, cucumber, kiwi, burratina, fresh basil and lemon*
- Poulpe de roche en carpaccio et tempura**, agrumes, vinaigrette mangue-passion et huile de chipotle 20€  
*Octopus in carpaccio and tempura, citrus, mango-passion dressing and chipotle oil*
- Rosace de légumes du soleil confits**, noix et amandes caramélisées, nuage de brebis 18€  
*Rosette of candied Mediterranean vegetables, caramelized nuts and almonds, splash of sheep*
- Foie gras de canard mi-cuit**, anguille fumée et gel de pomme verte 22€  
*Semi-cooked duck foie gras, smoked eel and green apple gel*
- Tartare de thon rouge méditerranéen**, fruits rouges et tomme fraîche 22€  
*Mediterranean bluefin tuna tartare, red fruits and fresh tomme cheese*

## Plats

- Grenadin de veau snacké, polenta et déclinaison de légumes de saison, jus corsé** 26€  
*Snacked medallion of veal, polenta and a range of vegetables, full-bodied juice*
- Selle d'agneau cuit doucement, crémeux d'asperges vertes et cannellonis de courgettes** 28€  
*Slowly cooked lamb saddle, cream of green asparagus and zucchini cannelloni*
- Risotto crémeux à l'artichaut et brisures de truffes, émulsion de roquette et parmesan** 24€  
*Creamy risotto with artichoke and truffle chips, arugula and parmesan emulsion*
- Tentacules de poulpe snackées, « chimichurri de la mer » et houmous au tahin de sésame** 28€  
*Snacked octopus tentacles, « sea chimichurri » and hummus with sesame tahini*
- Filet de bœuf charolais, jus corsé aux truffes, mille-feuilles de pomme de terre et légumes de saison** 34€  
*Charolais beef tenderloin, full-bodied truffle juice, potato mille-feuilles and seasonal vegetable*
- Tataki de thon rouge, fumé au bois de cerisier, avocat, asperges vertes, miso et raifort** 28€  
*Bluefin tuna tataki, smoked in cherry wood, avocado, green asparagus, miso and horseradish*

## *Les douceurs*

- Entremet gourmand** aux fruits exotiques 12€  
*Gourmet entremet with exotic fruits*
- Cheese cake** aux citrons verts, oranges sanguines et verveine 12€  
*Cheese cake with lemons, blood oranges and verbena*
- Riz au lait caramélisé**, fruits de saison, graines de courge et chia grillées 12€  
*Caramelized milk pudding, seasonal fruit, roasted pumpkin and chia seeds*
- Crème brûlée** de saison 10€  
*Seasonal creme brulee*
- Fraîcheur de fruits et sorbets** : citron, avocat et verveine, coulis de passion. 12€  
*Freshness of fruits and sorbets: lemon, avocado and verbena, passion sauce.*
- Nos fromages affinés** et leurs confits 14€  
*Our mature cheeses and its confits*



*Pour accompagner vos douceurs, nous vous proposons une sélection de vins  
sucrés au verre*

- Château Vignelaure - L'Or du Vignelaure** (Vin moelleux) 7cl 7€
- Galateo - Banyuls, Rimage** (Vin doux naturel) Coume del Mas 7cl 7€
- Muscat - Baume de Venise** (Vin doux naturel) 7cl 7€
- Domaine Lafage Maury grenat** Rouge (Vin doux naturel) 7cl 7€  
*Idéal pour les desserts à bases de chocolat ou de fruit*
- Domaine Lafage Ambré hors d'âge** (Vin doux naturel) 7cl 7€
- Domaine Lafage Blanc Muscat de Rivesaltes** (Vin doux naturel) 7cl 7€  
*Idéal avec une tarte au fruit*

