



# ARCHESTRATE

Hôtel Restaurant du Domaine des Escaunes  
5 rue des Bourgades, 30210 SERNHAC Pont du Gard  
+33 (0)4 66 37 49 44 | +33 (0)4 66 37 01 20  
[info@escaunes.com](mailto:info@escaunes.com)



ARCHESTRATE

## QUI EST ARCHESTRATE ? *WHO IS ARCHESTRATE?*

---

ARCHESTRATE est l'auteur de l'un des plus anciens livres de cuisine grecque dans la première moitié du 4<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ. L'ouvrage, qui prend la forme d'un poème, se présente lui-même comme un voyage gastronomique en Méditerranée.

Lors de ses pérégrinations, il goûtait les spécialités locales, prenait des notes, rédigeait des recettes en tentant d'obtenir le meilleur mariage possible entre les plats, entre quantité et qualité. Il limitait même le nombre de convives à 3 ou 4 personnes afin que chacun puisse goûter les plats dans le calme :

« Un repas de plus de quatre personnes devient un repas de journaliers et de soldats, qui mangent leur butin. »

*ARCHESTRATE is the author of one of the oldest Greek cookbooks in the first half of the 4th century BC. The work, which takes the form of a poem, presents itself as a gastronomic journey in the Mediterranean.*

*During his wanderings, he tasted local specialties, took notes, wrote recipes trying to get the best possible combination between dishes, quantity and quality. He even limited the number of guests to 3 or 4 people so that everyone could taste the dishes in the peace:*

*"A meal of more than four people becomes a meal for laborers and soldiers, who eat their booty."*



ARCHESTRATE

## LUNDI AU VENDREDI MIDI

### *MONDAY TO FRIDAY LUNCH*

---

Notre Chef vous propose chaque semaine un menu  
« Retour du Marché » / *Each week our menu « Retour du Marché »*

Entrée – Plat ou Plat – Dessert 20 €

*Starter - Main Course or Main Course - Dessert*

Entrée – Plat – Dessert 25 €

*Starter - Main Course - Dessert*

Entrée – Plat – Fromage – Dessert 30 €

*Starter - Main Course – Cheese - Dessert*

## TOUS LES SOIRS, WEEK ENDS & JOURS FÉRIÉ

### *ALL EVENINGS & WEEK ENDS*

---

Entrée – Plat – Dessert 38 €

*Starter - Main Course - Dessert*

## ESCALES GOURMANDES / *GOURMET STOPOVERS*

---

Menu au choix du chef en 5 escales gourmandes 54 €

*Menu choice of the chef in 5 gourmet stopovers*

Menu au choix du chef en 7 escales gourmandes 77 €

*Menu choice of the chef in 7 gourmet stopovers*

## JEUNE GASTRONOME / *YOUNG GOURMET*

---

Menu enfant pour les jeunes gastronomes (- 12 ans)

*Children's menu for young gourmets*

Entrée – Plat – Dessert 25 €

*Starter - Main Course - Dessert*



ARCHESTRATE

NOTRE MENU RETOUR DU MARCHÉ  
*OUR MENU « RETOUR DU MARCHÉ »*

---

LE PETIT POIS

THE PEA



Velouté tiède au crouton de lardon séché et jus de cresson,  
Bruschetta de potimarron pimenté à l'Espelette  
et relevé au vinaigre de cidre

*Warm cream soup with dried bacon crouton and watercress juice  
Bruschetta of pumpkin spiced with Espelette  
and pickled in apple cider vinegar*



LA PINTADE

THE GUINEA FOWL



A la sauce orange-abricot, boule de roseval à la croute persillée,  
Tian provençal courgette et betterave, jus de viande crémé  
*With orange-apricot sauce, ball of roseval sprinkled with parsley,  
Provençal Tian with zucchini and beetroot, creamed meat juice*



LA CHARTREUSE VERTE

THE GREEN CHARTREUSE



En soufflé chaud et sa glace à la pistache aux céréales  
*Hot soufflé and pistachio ice cream with cereals*



ARCHESTRATE

NOTRE MENU / *OUR MENU*

38 €

LE ROUGET

THE RED MULLET

Au pesto de menthe fraîche, pomme grenaille cuite à la tapenade d'olive noire, bouquet de salade

*With fresh mint pesto, small potatoes cooked with black olive tapenade, salad bouquet*



LE BAR

THE FISH BAR

Grillé à la poêle, gratin de pomme de terre à la citronnelle dans un poivron tomate, poêlée de légumes vert et sabayon au citron vert

*Pan-grilled, potato gratin with lemongrass in a tomato pepper, mixed fried green vegetables and Sabayon with lime*



LE MONT BLANC

THE MONT BLANC

A la crème de marron rhumée, biscuit sans farine et sauce au chocolat

*Chestnut purée with rum, biscuit without flour and chocolate sauce*





ARCHESTRATE

## ENTREE / *STARTER*

---

### LE PETIT POIS

11 €

#### THE PEA

Velouté tiède au crouton de lardon séché et jus de cresson,  
Bruschetta de potimarron pimenté à l'Espelette et relevé au vinaigre  
de cidre

*Warm cream soup with dried bacon crouton and watercress juice  
Bruschetta of pumpkin spiced with Espelette and pickled in apple cider  
vinegar*



### LE ROUGET

13 €

#### THE RED MULLET

Au pesto de menthe fraîche, pomme grenaille cuite à la tapenade  
d'olive noire, bouquet de salade

*With fresh mint pesto, small potatoes cooked with black olive tapenade, salad  
bouquet*



### LE THON

14 €

#### THE TUNA

Tartare à la ciboulette et à l'aneth sur une tartine croustillante  
accompagné d'un bouillon de volaille iodé

*Tartar in chive and dill on a crunchy toast with an iodized poultry broth*





ARCHESTRATE

## POISSONS / *FISH*

---

### LA LANGOUSTINE

16 €

#### NORWAY LOBSTER

Juste saisie, gnocchi et giroles sauté, lait de coco condimenté

*Just sealed, gnocchi and chanterelle mushrooms, seasoned coconut milk*

## VIANDES ET VOLAILLES / *MEAT AND POULTRY*

---

### L'ENTRECÔTE

15 €

#### THE RIB STEAK

Grillée, tourte aux oignons confits, moutabel de courgette, mini carotte et jus de cuisson

*Grilled, onion confit pie, zucchini moutabel, baby carrot and cooking juices*

### L'AGNEAU

16 €

#### THE LAMB

Le filet dans une croûte au parmesan et au cumin, le rognon en farce au raifort dans un poivron-tomate, légumes verts au cerfeuil.

*The fillet in a parmesan and cumin crust, the kidney in horseradish stuffing in a pepper-tomato, green vegetables with chervil*



ARCHESTRATE

## FROMAGES / *CHEESE*

---

### ASSIETTE DE FROMAGE

8 €

#### CHEESE PLATTER

Assortiment de fromages affinés par notre maître fromager

*Assortment of cheeses matured by our master cheesemaker*

## DESSERTS / *DESSERT*

---

### LE MONT BLANC

10 €

#### THE MONT BLANC

A la crème de marron rhumée, biscuit sans farine et sauce au chocolat

*Chestnut purée with rum, biscuit without flour and chocolate sauce*



### L'ÉCLAIR CRÉOLE

10 €

#### THE ÉCLAIR CRÉOLE

Choux pâtisseries à la crème aux fruits confits, ananas frais

*Candied fruit cream puff, fresh pineapple*



### LES GLACES ET SORBETS

9 €

#### ICE CREAM AND SORBET

Assortiment de trois parfums au choix accompagnés de fruits frais

*Assortment of three flavors with fresh fruit*



# ORIGINES DES VIANDES BOVINES

## *ORIGINS OF THE BEEF*

---

	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ABBATAGE	PAYS D'ELEVAGE
<b>Filet de bœuf</b>	Allemagne	Allemagne	Allemagne	Allemagne
<b>Entrecôte</b>	Pays-Bas	Pays-Bas	Pays-Bas	Pays-Bas
<b>Agneau</b>	France	France	France	France



Indique un plat végétarien



Indique qu'une présence de produit arachide est possible



Indique une préparation sans gluten



Indique un aliment de nos régions

Pour le respect de tous, un complément d'information concernant les allergènes contenus sur notre carte est mis à disposition à l'accueil du restaurant.

Nous vous souhaitons un agréable moment au Domaine des Escaunes.