

LUCAS

Gregory Coppin
CHEF

Passionné de produits de qualité, il privilégie les produits de saison.
“De la fourche à la fourchette” est l’expression qu’il aime citer
pour souligner le soin qu’il apporte à la sélection de produits locaux,
le plus possible issus des circuits courts.

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Cèpes en jeu de texture, pain grillé et amandes en persillade
Porcini mushrooms in various texture, toasted bread and almonds in parsley

-

Maquereau, brûlé au piment d'Espelette, crème de courgette au curcuma
Mackerel, toasted Espelette pepper, courgette cream with turmeric

-

Tartare de bœuf façon thaï, jaune d'œuf confit à l'huile d'olives
Beef tartar Thai style, egg yolk confit with olive oil

-

Encornet grillé, condiment chorizo, citron, pignons, herbes fraîches
Grilled squid, chorizo condiment, lemon, pine nuts, fresh herbs

NOS PLATS

OUR MAIN COURSES

Côte de veau fumée au foin en deux cuissons, jus corsé
Smoked veal chop with hay in two courses, spicy juice

-

Thon blanc au deux sésame, gingembre pickles
White tuna with two types of sesame seeds, ginger pickles

-

Cochon aux saveurs de méditerranée
Pork with Mediterranean flavors

-

Risotto aux légumes du moment
Risotto with vegetables of the moment

NOTRE FROMAGE

OUR CHEESE

Picodon en 4 affinages de la fromagerie CAVET
Picodon cheese in 4 maturations from the CAVET cheese factory

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Figue rôtie au miel, mousse légère au lait d'amandes, streusel
Roasted fig with honey, light mousse with almond milk, streusel

-

Le chocolat, l'avocat et la banane
Chocolate, avocado and banana

-

Melon de région servi comme un minestrone, sirop de vin rouge façon hypocras
Regional melon served like a minestrone, red wine syrup like hypocras

NOS FORMULES & SUPPLÉMENTS

OUR MENU & EXTRA

Entrée/plat/dessert **38€**

Starter/main course/dessert

Entrée/plat **ou** Plat/dessert **32€**

Starter/main course **or** Main course/dessert

Plat unique à la carte **23€**

Single main course

-

Fromage **8€**

Cheese

Eau plate/eau gazeuse (1L) **5.50€**

Still water/Sparkling water

Café **2.50€**

Coffee

LUCAS

Domaine
Les Sources de Dieulefit

1 rue des écoles, 26220 Dieulefit

Réservations:
09 70 71 18 51
sourcesdieulefit@popinns.com

dieulefit.popinns.com