

Meet with inspiration.

DOLCE

HOTELS AND RESORTS™
FRÉGATE PROVENCE

SURPLOMBANT LA MER MÉDITERRANÉE, les collines de Provence et un golf privé de 18+9 trous, cette destination à vous couper le souffle répondra à toutes vos attentes. Les saveurs de sa cuisine provençale, ses équipements high-tech et des chambres spacieuses avec terrasse vue mer, s'adapteront parfaitement à chacune de vos réunions. Le cadre enchanteur et pittoresque de la Provence se marie à merveille avec les services haut de gamme et la modernité des équipements de l'hôtel et du centre de conférence Dolce Frégate Provence, dont la convivialité saura éveiller vos sens. Tous les ingrédients sont réunis pour faire de votre séjour une réussite et un événement inoubliable.



THE TIMELESS CHARM AND PICTURESQUE BEAUTY OF PROVENCE meet with the superior service and ultra modern amenities of a premier resort and conference hotel at Dolce Frégate Provence, where all the senses of guests are rewarded with a spirit of fine hospitality. Overlooking the Mediterranean sea, rolling hills and a private 18 and 9-hole golf course, this breathtaking location is where every need has already been anticipated from delectable cuisine that captures the unique flavors of the region, to state of the art technology and flexible meeting facilities, airy and gracious accommodations and all the ingredients that make any visit both successful and truly unforgettable.



Mas
des
Vignes

DINING EXPERIENCE



NOTRE CHEF SAURA VOUS ENCHANTER PAR SES CRÉATIONS PLEINES DE COULEURS, de saveurs et d'arômes. Des terrasses ombragées au Clubhouse La Restanque, l'ensemble surplombant le golf et la Méditerranée, vous découvrirez les spécialités provençales ainsi que les nouvelles tendances culinaires. Les tables du Dolce Frégate Provence vous offrent un environnement d'exception pour une expérience gustative unique, rythmée par le son des cigales et des couchers de soleil à couper le souffle.

OUR CHEF KNOWS HOW TO PAMPER YOUR SENSES WITH HIS COLORFUL, TASTEFUL AND AROMATIC CREATIONS. From the terraces to the clubhouse, La Restanque, the whole setting gives you a superb view of the golf and the Mediterranean Sea where you will discover Provençal specialties, as well as the latest culinary trends. Dolce Frégate Provence offers you an exceptional environment or a unique culinary experience, accompanied by the singing cicadas and breathtaking sunsets.



Nos Formules / Our Suggestions

<i>Entrée / Starter</i>	<i>*20€</i>	<i>18€</i>
<i>Plat / Main Course</i>	<i>*28€</i>	<i>25€</i>
<i>Fromage / Cheese</i>	<i>*14€</i>	<i>12€</i>
<i>Dessert / Dessert</i>	<i>*14€</i>	<i>12€</i>

Entrée, Plat & Dessert
Starter, Main Course & Dessert *49€*

Entrée & Plat
Main Course & Starter *39€*

Plat & Dessert
Main Course & Dessert *34€*

**La TVA baisse – Les prix aussi*



Nos Entrées / Our Starters

*Tartare de Saint-Jacques aux herbes fraîches,
Entremêlé de légumes et pistou à la tomate
Tartar of scallops with fresh herbs and tomato pesto*

*Brandade de cabillaud, pousses d'épinard et allumettes au pavot
Cod « Brandade » with spinach leaves & poppy pastry*

*Beignets de Gambas au sésame en tempura, mousseline de potimarron
Fritter of sesame king prawns in tempura with a pumpkin mash*

*Le traditionnel foie gras de canard cuit en terrine, marmelade de coing
Duck foie gras with quince marmalade*

*Escalope de foie gras poêlée et raisins confits au muscat,
jus de déglacage au balsamique
Escalope of fois gras with a confit of grapes in muscat and balsamic*

*Trilogie de la mer : saumon façon Gravlax, loup mariné à l'aneth
& huitre et eau de tomate en gelée
Sea trilogy: Gravlax salmon, marinated sea bass with dill
& oyster in tomato jelly*



Nos Plats / Our Main Courses

*Tournedos de lotte au lard fumé, topinambours aux herbes fraîches,
jus de volaille rôtie*

*Monkfish tournedos with smoked bacon, Jerusalem artichokes
& fresh herbs, chicken juice*

*Filet de bar dans sa peau, endive braisée aux agrumes
Sea bass filet, braised chicory with citrus fruit zests*

*Souris d'agneau braisée aux herbes de Provence,
Tatin d'aubergines et tomates cerise*

Lamb braised with Provencal herbs, aubergine & small tomatoes Tatin style

*Filet de bœuf, gâteau de pommes de terre et trompettes de la mort
Beef filet, potatoes and mushrooms cake*

*La pomme de ris de veau laquée et champignons de saison,
châtaignes au jus de viande*

Glazed sweetbread & seasonal mushrooms, meat juice with chestnuts

*Noix de Saint-Jacques à la plancha,
écrasé de pommes de terre et choux de Bruxelles*

Scallops a la plancha with mashed potatoes and Brussels sprouts

*Civet de sanglier en Chartreuse de choux vert, étuvé aux deux céleris
Wild boar stew in chartreuse flavoured cabbage and parboiled celery*



Nos Desserts / Our Desserts

*L'assiette de fromages affinés
Fine cheese plate*

*« Chaud-froid » de poire et chocolat *
Pear and chocolate « Chaud-froid »*

*Gourmandise à la noix de coco, sorbet exotique et jus de passion aux épices
Coconuts delicacy, exotique sorbet & spicy passion juice*

*Macaron glacé à l'orange sanguine et gingembre, réduction de grenadine
Chilled macaroon with ginger & bloody orange, reduced grenadine*

*Fondant aux marrons, crème glacée vanillée, sauce chocolat *
Chestnuts « fondant », vanilla ice cream & chocolate sauce*

*Crumble Tatin caramel au beurre salé *
Tatin tart with salted butter caramel & crumble topping*

**(Merci de commander de préférence en début de repas)*

**(Thank you for ordering at the beginning of your diner)*

À PROPOS DE DOLCE HOTELS AND RESORTS

Dolce Hotels and Resorts, est une entreprise mondiale unique en son genre, spécialisée dans l'accueil et l'organisation de réunions d'exception, offrant les cadres les plus accueillants pour se réunir et apprendre. Le portefeuille Hotel & Resort de Dolce comprend 27 propriétés exceptionnelles en Europe, aux Etats-Unis et au Canada. Chaque propriété satisfait aux critères de l'Association Internationale des Centres de Conférence (IACC) et est également recommandée par des organisations telles que AAA, et le guide MICHELIN® 2008. Tout à fait adaptées aux voyageurs de loisir, de nombreuses destinations Dolce proposent des spas, des parcours de golf de compétition et des équipements de remise en forme. Créée en 1981, la société a un siège à Montvale, New Jersey et un autre à Paris, France. La société Dolce compte environ 4000 employés de par le monde. Visitez www.dolce.com.



Dolce International is a global hospitality company specializing in the meetings experience. The company has a portfolio of 27 unique properties in the United States, Canada and Europe. Each property features a different style ranging from a contemporary conference hotel, to an authentic alpine village, to a modern Spanish resort by the sea, to a traditional corporate learning center. All Dolce Destinations meet the high standards of the International Association of Conference Centers (IACC). While Dolce International specializes in the meetings niche of the hospitality industry, the company also caters to leisure travelers, individual business travelers and offers a variety of venues for events. Headquartered in Montvale, New Jersey and Paris, France, the company has approximately 4,000 employees. For more information, visit the web site at www.dolce.com.