

# A la Carte

*Pour cette nouvelle carte, nous avons choisi de vous proposer une carte plus restreinte.*

*Le chef vous proposera des nouveautés régulièrement afin de découvrir sa cuisine inventive.*


Plat végétarien



## Entrées



❖ CARPACCIO DE BAR de nos côtes, zeste de citron verts, agrumes et poivre sauvage 24€

 ❖ CANNELLONIS AUX CHAMPIGNONS, épinards, sauce béchamel truffée, gratinés, copeaux de truffes 26€

 ❖ POIREAUX VINAIGRETTE, œufs pochés 19€

 ❖ RAVIOLES DE CEPES, sauce Gorgonzola 19€

## Poissons



❖ POULPE GRILLE, écrasé de pommes de terre, salsa d'œufs de saumon et piment d'Espelette 28€

❖ DEMI HOMARD A L'AMERICAINE en cassolette, tombée d'épinards 37€

❖ DELICIEUSES CREVETTES AU CURRY et lait de coco, riz pilaf 26€

Notre chef conçoit les plats avec des garnitures assorties à chaque met. Nous ne changeons donc pas les garnitures. Possibilité de suppl. garniture : 5€

## Viandes



- ❖ RIS DE VEAU doré au sautoir, risotto aux champignons, jus truffé 36€
- ❖ T BONE saisie au beurre moussoux, persillade, pommes grenailles, accompagné de son os à moelle 69€
- ❖ FILET DE BŒUF POELE, champignons façon Bourguignon, écrasé de pomme de terre 36€
- ❖ BOURGIGNON DE CHAMPIGNONS, écrasé de pomme de terre 24€

Assiette de 4 fromages affinés de nos régions 12€

Fromage Gourmand : 15€

Sélection de fromages affinés de nos régions accompagnée d'un verre de vin

## Dessert



- ❖ FANTASTIK PECHES ET FRAMBOISES  
Sablé breton, crème de pêches blanches, framboises et pêches 12€
- ❖ TIGRÉ AU CHOCOLAT BLANC  
Financier, ganache chocolat noir, perles craquantes au caramel, mousse chocolat 12 €
- ❖ MI CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES VERTES, crème glacée pistache 12€

# Menu du Domaine

39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

## ENTRÉES AU CHOIX :

VELOUTE DE CHOUX FLEURS, chorizo et pignons de pin torréfiés

Ou

TARTARE EXOTIQUE de DAURADE accompagné de mangue et coriandre

\*\*\*\*\*

## PLATS AU CHOIX :

DELICIEUSES CREVETTES AU CURRY et lait de coco, riz pilaf

Ou

CUISSE DE LAPIN BRAISÉE aux pruneaux, accompagnées de tagliatelles

\*\*\*\*\*

## DESSERTS AU CHOIX :

### Choix des desserts à commander en début de repas

FANTASTIK PECHES ET FRAMBOISES

Sablé breton, crème de pêches blanches, framboises et pêches

OU

TIGRÉ AU CHOCOLAT BLANC

Financier, ganache chocolat noir, perles craquantes au caramel, mousse chocolat

OU

MI CUIT AU CHOCOLAT BLANC ET PISTACHES VERTES, crème glacée pistache

OU

Assiette de fromages affinés