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.

Entrées

- KOULIBIAC DE SAUMON FUME et de coquilles saint Jacques, croustillant de sarrasin 27 €
- ASPERGES VERTES EN TROIS FAÇONS, émulsion au lard fumé et coulis vert 22 €
- SALADE DE POULPE FAÇON THAÏ, germes de salicorne 19 €
- *ÎLE FLOTTANTE, gelée de petits pois, crème anglaise infusée à l'oignon fane* 21 €

Poissons

- *BALLOTINE DE FLETAN CONFITE, tombée de légumes de saison, coulis d'ail des ours* 27€
- POULPE SAISIE, purée de carotte au curcuma, sauce vierge, feuilles de coriandre et cubes de pommes de terre 29€

Notre chef conçoit les plats avec des garnitures assorties et adaptées à chaque met. Nous évitons donc les changements de garnitures. Possibilité de suppl. garniture : 5€

Viandes

- TOURNEDOS DE BŒUF façon Rossini, gratin de macaronis, jus truffé 42€
- *MEDAILLON DE MIGNON DE PORC, mille-feuilles de pommes de terre, sauce morilles* 24 €
- RISOTTO CREMEUX AUX ASPERGES (plat végétarien) 21 €

Dessert

- TARTELETTE CHOCOLAT LACTEE AU CARAMEL , chantilly tonka, noisettes caramélisées 12 €
- CREPES SUZETTE, flambées au grand Marnier 14 €
- PLATEAU DE FROMAGES affinés de nos régions 13 €
- FINGER CITRON-YUZU MERINGUE, crème au citron, meringues au yuzu, billes de citron poivrée 13 €

Menu du Domaine

39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX :

ÎLE FLOTTANTE, gelée de petits pois, crème anglaise infusée à l'oignon fane

Ou

ASPERGES VERTES EN TROIS FAÇONS, émulsion au lard fumé et coulis vert

PLATS AU CHOIX :

BALLOTINE DE FLETAN CONFITE, tombée de légumes de saison, coulis d'ail des ours

Ou

MEDAILLON DE MIGNON DE PORC, mille-feuilles de pommes de terre, sauce morilles

DESSERTS AU CHOIX :

Choix des desserts à commander en début de repas

TARTELETTE CHOCOLAT LACTEE AU CARAMEL , chantilly tonka, noisettes caramélisées

Ou

CREPES SUZETTE, flambées au grand Marnier

Ou

PLATEAU DE FROMAGES affinés de nos régions

Ou

FINGER CITRON-YUZU MERINGUE, crème au citron, meringues au yuzu, billes de citron poivrée

Supplément fromage 7€

Menu Enfant

16€

PLAT (consulter votre serveur) + 2 boules de glace + Sirop à l'eau ou jus de fruits

Formules Déjeuner

SERVIES UNIQUEMENT AU DEJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

HORS JOURS FERIES

ENTREE DU JOUR : 9,50€ PLAT DU JOUR : 17€ DESSERT DU JOUR : 9,50€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert : 26.50€ Entrée + Plat + Dessert :34€