


A la Carte


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

Un accord mets et vins a été pensé pour chaque proposition pour une expérience unique, n'hésitez pas à demander conseil au maître d'hôtel.

Entrées

- ❖ ANCHOIS MARINÉS, façon taboulé 22 €
- ❖ ÉMINCÉ DE TRUITE, tartare d'avocat, tomates séchées et maïs, tuiles de riz au poivre de Timut 24 €
- ❖ TATAKI DE BOEUF à la moutarde de Meaux et au jambon Serrano 23 €
- ❖ DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, émulsion de parmesan  22 €

Plats

- ❖ SOURIS D'AGNEAU, confit au cumin et purée de pommes de terre Robuchon 35 €
- ❖ RIS DE VEAU DORÉ AU SAUTOIR, mitonné de petits pois, jus de veau 39 €
- ❖ MIGNON DE PORC, sauge du jardin, pommes de terre gratinées au fromage de Cîteaux 29 €
- ❖ FILET DE LIEU JAUNE, risotto de Fregola sarda, tombée d'asperges et émulsion à la langue d'oursin 32 €
- ❖ PAVÉ DE SAUMON, (Écosse Label Rouge) tombée d'épinards, perle d'Avruga et beurre au thym citron 32 €
- ❖ DAHL DE LENTILLES CORAIL, au lait de coco, gingembre et Coriandre  25 €

COTE DE BŒUF DE RACE FRANCAISE A PARTAGER, purée Robuchon sauce moutarde de Meaux 78 €

Fromage

- ❖ PLATEAUX DE FROMAGES AFFINS DE NOS REGIONS 16 €

Dessert

- ❖ POMME TATIN, streusel amandes, caramel et crème fraîche vanillée 16 €
- ❖ FONTAINEBLEAU FLEUR DE SUREAU, confit fraise menthe poivrée, biscuit madeleine, jus de fraise 14 €
- ❖ MOUSSE AU CHOCOLAT, brownie, praliné noisettes et streusel cacao 12 €
- ❖ CRÊPE SUZETTE, flambée au Grand Marnier 15 €

Pour les enfants, nous vous proposons l'ensemble de nos références en plus petites portions et à moitié prix, y compris nos menus

(Enfants de moins de 12 ans)

Menu du Domaine

42€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX :

ANCHOIS MARINE, façon taboulé

Ou

DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES, émulsion de parmesan

PLATS AU CHOIX :

MIGNON DE PORC, sauge du jardin, pommes de terre gratinées au fromage de Cîteaux

Ou

FILET DE LIEU JAUNE, risotto de Fregola sarda, tombée d'asperges et émulsions à la langue d'oursin

DESSERTS AU CHOIX :

FONTAINEBLEAU FLEUR DE SUREAU, confit fraise menthe poivrée, biscuit madeleine et réduction jus de fraise

Ou

MOUSSE AU CHOCOLAT, brownie, praliné noisettes et streusel cacao

Supplément fromage 9€