



A la carte

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

Entrées

- ❖ **RAVIOLES DU DAUPHINÉ**, crème au parmesan  16 €
- ❖ **LITTLE JACK**, farci façon œuf cocotte 17 €
- ❖ **TARTARE DE TRUITE**, agrumes et mangue 18 €
- ❖ **CONSOMMÉ DE VOLAILLE**, ravioles et brunoise de légumes 16 €

Plats

- ❖ **RISOTTO SAFRANÉ**, brunoise de légumes et parmesan  22 €
- ❖ **SAINT-JACQUES POÊLÉES**, risotto safrané et émulsion de parmesan 26 €
- ❖ **ROGNONS DE VEAU**, sauce boulettes d'Avesnes et pommes grenailles 24 €
- ❖ **FILET DE LIEU JAUNE**, espuma de chou-fleur, pomme farcie et émulsion de langue d'oursin 28 €
- ❖ **JOUE DE BŒUF**, façon carbonnade et purée Robuchon 37 €
- ❖ **FILET DE BŒUF**, gratin dauphinois et jus aux herbes 36 €
- ❖ **ENTRECOTE DE RACE FRANÇAISE**, gratin dauphinois et sauce aux saveurs de la brie 32 €

Fromage

- ❖ **PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS** 16 €

Desserts

- ❖ **LA MOUSSE DU DOMAINE** : Mousse au chocolat noir 64 %, biscuit brownie, gelée de lait de coco, streusel au cacao et copeaux de noix de coco 14 €
- ❖ **L'OMELETTE NORVÉGIENNE** : Parfait glacé au yaourt, confit de kiwi et shiso, biscuit moelleux aux amandes et meringue italienne flambée à la chartreuse 16 €
- ❖ **LE MONT-BLANC** : Ganache vanille, gelée de clémentine, suprême de marron, marron confit et meringue croquante 14 €

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)

Tarifs TTC, Service compris

Menu du Domaine

ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT

35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

42€

ENTRÉES AU CHOIX :


RAVIOLES DU DAUPHINÉ, crème au parmesan 

LITTLE JACK, farci façon œuf cocotte

TARTARE DE TRUITE, agrumes et mangue

CONSOMMÉ DE VOLAILLE, ravioles et brunoise de légumes

PLATS AU CHOIX :

RISOTTO SAFRANÉ, brunoise de légumes et parmesan 

SAINT-JACQUES POÊLÉES, risotto safrané, émulsion de parmesan

ROGNONS DE VEAU, sauce boulettes d'Avesnes et pommes grenailles

ENTRECOTE DE RACE FRANÇAISE, gratin dauphinois et sauce aux saveurs de la brie

DESSERTS AU CHOIX :

LA MOUSSE DU DOMAINE : Mousse au chocolat noir 64 %, biscuit brownie, gelée de lait de coco, streusel au cacao et copeaux de noix de coco

LE MONT-BLANC : Ganache vanille, gelée de clémentine, suprême de marron, marron confit et meringue croquante

L'OMELETTE NORVÉGIENNE (+4€) : Parfait glacé au yaourt, confit de kiwi et shiso, biscuit moelleux aux amandes et meringue italienne flambée à la chartreuse

Tarifs TTC, Service compris