

# 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