

NOTRE CARTE

NOS ENTRÉES

15€

Saumon en gravlax mariné aux herbes, pain de mie maison toasté à la poudre d'algue

Tranche de foie gras poché au chouchen, endive Carmine grillée, pâte de rhubarbe

Langoustine grillée et sa meringue craquante au citron avec un soupçon de St-Germain, tartelette de petits pois

Enrubanné de betterave à la crème fumée, minestrone de haddock

NOS PLATS

27€

Ris de veau poêlé et siphon au calvados, écrasé de pommes de terre noisette

Chateaubriand du Domaine et sa fricassée de pommes de terre grenaille, légumes de saison, jus court à la tomate et à l'estragon

Pavé de truite Fario de la Maison Murgat cuit rosé, jus d'arêtes aux agrumes et ses perles

Carré d'agneau sabayon au beurre noisette et au thym, petits légumes caramélisés

Dos de lieu jaune, sauce au beurre blanc et dégustation de légumes croquants

L'ERCHEU DES FROMAGES AFFINÉS

Sélection de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

9€

NOS DESSERTS

10€

Soufflé framboises et liqueur de fraise des bois

Omelette norvégienne du Domaine

Chocolat finger aux cacahuètes pralinées

Crèmeux banane rhum ambré, sorbet coco et crispy coco

Fruits de saison et son sorbet

