

# NOTRE CARTE

## ENTRÉES

15€

### Foie gras au parfum de pain grillé

Poivre sauvage Voatsiperifery

### Araignée marinée aux agrumes

Guacamole d'avocat, vinaigrette de carcasse

### Ceviche de daurade royale

Sauce vierge

### Tempura de gambas

Sauce aïoli, tartare exotique

## PLATS

27€

### Véritable chateaubriand grillé

Sauce béarnaise, kouign-patates

### Pomme de ris de veau croustillante

Jus court, écrasé de pommes de terre

### Carré d'agneau en poudre d'herbes

Jus perlé, crémeux de petits pois glacés

### Filet de Saint-Pierre à l'orange

Mousseline d'artichaut poivrade

### Poisson du moment

Pommes vapeur, beurre blanc

## FROMAGES AFFINÉS

10€

Sélection de fromages de l'affineur du Chef (Xavier Thuret, MOF Fromager 2007)

## DESSERTS

10€

### Omelette du Domaine

Flambée au Grand Marnier

### Pavlova

À la framboise et au basilic

### Cylindre de chocolat blanc

À la mûre

### Fraise caramélisée

Façon crème brûlée, fraîcheur glacée

