

# LE MENU « SPECIAL PÂQUES » 49 EUROS

## AMUSES BOUCHES

\*\*\*\*\*

## ASPERGES BLANCHES DU BARP AU FOIE GRAS MI-CUIT

\*\*\*\*\*

## PETITE NAGE DE COQUILLES SAINT JACQUES AUX HERBES PARFUMÉES

\*\*\*\*\*

## TROU BORDELAIS

\*\*\*\*\*

## GIGOT D' AGNEAU DE PÂQUES FARCI ET ROTI EN CROUTE

\*\*\*\*\*

## GOURMANDISE DE PÂQUES

**Prix Nets-Service Compris**

**LA CHEF TATIANA PEROT ET TOUTE SON EQUIPE VOUS PROPOSENT..... :**



**LE MENU « DECOUVERTE » 42,00 €**

Pour une bonne harmonie du service, un bon mariage des mets et des vins, *ce menu* ne peut être servi qu'à l'ensemble de la table

**FOIE GRAS MI-CUIT, CHUTNEY À LA VINAIGRETTE DE FRAMBOISE**

\*\*\*\*\*

**ST JACQUES SUR UN GRATINÉ DE POTIMARRON**

\*\*\*\*\*

**NOISETTES D'AGNEAU POÊLÉES FAÇON CHEVREUIL**

\*\*\*\*\*

**FONDANT TIÈDE AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE**



**LE MENU « TENTATIONS » 29,00 €**

**GRATIN D'AVOCAT ET ŒUF POCHÉ À L'ESTRAGON  
OU  
MILLEFEUILLES DE SAUMON MARINÉ AUX PETITS LÉGUMES**

\*\*\*\*\*

**PAVÉ DE MORUE FRAÎCHE RÔTIE À LA CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES  
OU  
AIGUILLETTE DE CANETON RÔTIE AUX MANDARINES**

\*\*\*\*\*

**FROMAGES DES TROIS BERGERS  
OU  
PETITE CHARLOTTE AUX MARRONS, COULIS AU CHOCOLAT  
OU  
COROLLE À LA MOUSSE MENTHE VÉRVEINE, CHUTNEY DE POIRES**

\*(Sauf Dîner Saint Sylvestre, Jour de l'an, Dîner Saint Valentin, Dimanche de Pâques, Pentecôte, Fêtes des mères, Fêtes des Pères)

**Prix Nets-Service Compris**

# LA CARTE DU « DOMAINE »



**Le Menu du Jour 17,90 Euros**

(Ce menu est établi chaque matin au retour du Marché)

*2 Entrées au Choix*

*1 Viande ou 1 Poisson au Choix*

*2 Desserts au Choix*

*Le menu du jour est servi uniquement le Midi, sauf le Samedi, le  
Dimanche et les jours Fériés*

*En fonction des réservations, les menus peuvent manquer, merci de  
votre compréhension.*

*Le menu est affiché sur le tableau noir à l'entrée du Restaurant.*

*Pensez à réserver*



*Vous pouvez consulter à tout moment la liste des allergènes au niveau du bar*