

LA CHEF TATIANA 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

PÉTALES D'ARTICHAUT AU FOIE GRAS, VINAIGRETTE BALSAMIQUE

NOIX DE COQUILLE SAINT JACQUES GRILLÉES SUR UNE GRATINÉE DE POTIMARRON

MIGNON ET RIS DE VEAU POÊLÉ AU CARMEL D'ÉPICES

PANA COTTA À LA FRAISE, SORBET FRAMBOISE POIVRON ROUGE



LE MENU « TENTATIONS » 29,00 €

**BALLOTINE DE VOLAILLE AUX PETITS LÉGUMES, SAUCE LÉGÈRE AU CURRY
OU**

ESCABÈCHE DE THON FRAIS SUR UNE SALADE DE LÉGUMES CONFITS

**PAYÉ DE MORUE FRAÎCHE RÔTIE À LA CHAPELURE DE PAIN D'ÉPICES
OU**

CUISSE DE LAPERAU RÔTI À LA FLEUR DE THYM

FROMAGES DES TROIS BERGERS

OU

GLACE AU FROMAGE BLANC, CONFITURE DU VIEUX GARÇON

OU

ENTREMET À LA RÉGLISSE, FIGUES FRAÎCHES, GLACE VANILLE

*(Sauf Diner Saint Sylvestre, Jour de l'an, Diner 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