

## LES PRODUITS DU MOMENT :

**La tomate :** c'est un produit que l'on redécouvre depuis une petite dizaine d'années depuis que l'on cultive à nouveau une quantité intéressante de sortes de tomates. Ces variétés permettent un panel gustatif mais aussi visuel : beaucoup de couleur et de goût variés.

**Le thon rouge** que je vous propose, est issu exclusivement des pêches de nos côtes. La pêche du thon en France est soumise à des quotas drastiques et les espèces pêchées ne sont pas en danger d'extinction. Ici, nous ne travaillerons que la partie supérieure du dos (akami) qui est le morceau le plus noble du filet. Les morceaux sont grillés puis marinés et servis frais bien rosés à cœur.

**La poularde de Culoiseau** est une race élevée dans le Perche depuis plus de cinquante ans par des passionnés. C'est une volaille haut de gamme qui a été sélectionnée pour sa croissance lente et la qualité de sa viande. Son élevage est doux ; à chaque âge, son alimentation est spécifique et la plupart du temps les céréales utilisées sont issues de l'exploitation agricole des éleveurs. Elle est comparable en termes qualitatifs aux plus belles poulardes de la Bresse. Nous la travaillerons de deux façons : en entrée de façon assez originale les blancs farcis et recouverts d'un velouté doré à la poudre d'or ; en plat, les cuisses confites lentement avant d'être rôties. C'est un produit magnifique.

**Le maigre**, appelé aussi aigle-bar car il est un cousin du bar, est un poisson que j'affectionne et que nous travaillons souvent dans sa pleine saison de pêche. Un beau pavé rôti sur la peau – qu'il faut manger, c'est la partie la plus chargée en oméga 3 – accompagné d'un gros cannelloni farci aux légumes et parmesan.

**Le Saint-Pierre** est un poisson de grande noblesse. Sa chair est douce, fragile à crue puis présentant une jolie fermeté après cuisson. Ici, il sera poché sans le brusquer et accompagné d'une belle bouquetière de petits légumes ainsi que la traditionnelle sauce hollandaise champenoise.

**Le cœur de rumsteck Black Angus** est un morceau de choix. Notre boucher sélectionne ce bœuf en provenance du Maine (USA), il prélève uniquement le cœur, la partie la plus tendre du morceau et la plus aromatique. Le Black Angus USA est issu de la souche Aberdeen bien sûr, mais les éleveurs américains ont poussé les contraintes d'élevage et ont réussi à l'heure actuelle, de mon point de vu, à produire une meilleure qualité.

**Les desserts :** pour cette carte Benoit Weber propose à nouveau l'alliance thé vert – verveine dont le succès ne peut être démenti. Une belle saisonnalité avec les fruits rouges et le retour de l'un de ses classiques la tarte chocolat framboise. A noté, mon choucho du mois, un velouté de pêche aux saveurs de la méditerranée puisqu'accompagné d'un sorbet relevé au serpolet (cousin du thym) et des meringues au sirop d'orgeat : une sorte d'invitation à l'apéritif en fin de repas...Ils sont fous ces pâtisseries !

Bonne dégustation

Vakhtang MELIAVA  
Chef de cuisine

## Les soirées musicales du Domaine

Chaque vendredi, le Domaine offre une carte blanche à de talentueuses formations musicales pour revisiter les grands standards jazz, soul et chanson

Le 25 mai  
Le 1<sup>er</sup> juin  
Le 8 juin  
Le 15 juin

Cargo Duo  
A. Mispelter et J. Dupont  
Dorian et Melle Sane  
A. Mispelter et J. Dupont



## LES ENTREES

Carpaccio de tomates multicolores, mozzarella Di Buffala*	18 €
Dos de cabillaud de petits bateaux mariné à l'aneth façon gravelax*	19 €
Filet de thon rouge de nos côtes mariné au combawa et gingembre	20 €
Mignons de blanc de poularde de Culoiseau, avocat relevé et salade de champignons (supplément 6 € dans tous les menus sauf 65 €)	26 €

## LES POISSONS

Mulet noir à la plancha, fricassée de légumes du soleil*	21 €
Pavé de maigre rôti à la peau, cannelloni farci, sablé au parmesan reggiano	26 €
Dos de Saint-Pierre poché, bouquetière de légumes nouveaux et hollandaise au champagne (Supplément 7 € dans tous les menus sauf 65 €)	28 €

## LES VIANDES

Quasi de veau rôti, déclinaison de légumes verts crus et cuits*	21 €
Cuisse de poularde de Culoiseau rôtie à la graisse d'oie, gratin de bette et vierge de tomates anciennes	25 €
Cœur de rumsteck Black Angus (US) rôti à la fleur de thym, fine ratatouille et marmelade de tomate (Supplément 5 € dans tous les menus sauf 65 €)	29 €

## LES FROMAGES

Le chariot de fromages de Claude Joseph	8 €
---	-----

## LES DESSERTS

Velouté de pêche, sorbet fromage blanc-serpolet, meringue à l'orgeat*	13 €
Alliance thé vert à la menthe et verveine*	14 €
Tarte chocolat - framboise	15 €
Allumette fraise - rhubarbe	15 €

(À commander de préférence en début de repas)

## LES MENUS

Entrée, plat (poisson ou viande), dessert	41 €
Entrée, plat (poisson ou viande), chariot de fromages, dessert	45 €
Entrée, poisson, viande, chariot de fromages et dessert	52 €
Dégustation, selon l'inspiration du moment	65 €

(Menu servi pour l'ensemble des convives ; en 8 mouvements ; dernière commande 21h00)

## LA FORMULE « DEJEUNER » \*

(Plats avec un astérisque servis au déjeuner en semaine, sauf jours fériés)

Entrée plat ou Plat dessert	29 €
Entrée plat (poisson ou viande) et dessert	35 €

(Un verre de vin et un café compris)