

A LA CARTE

ENTREES

| | |
|--|------|
| Les asperges vertes rôties au beurre moussoux, belota 5J et vieux parmesan | 20 € |
| Le foie gras de canard au naturel, chutney et sorbet tomates vertes | 25 € |
| Le poulpe de Méditerranée grillé à la plancha, macaroni Zita n° 18, pesto alla genovese et lomo ibérique | 22 € |

POISSONS

| | |
|--|------|
| Le turbot côtier rôti sur l'arrête, asperges blanches grillées, sabayon maltais | 47 € |
| Le skrei demi-sel cuit en vapeur douce, potagère de poireaux aux herbes fraîches | 35 € |
| Le homard bleu sous une feuille de pate, jeunes légumes et beurre de crustacés | 40 € |

VIANDES

| | |
|---|------|
| L'agneau broutard de la baie du mont Saint Michel piqué au lard de Colonnata, haricots tarbais glacés et chorizo | 37 € |
| Le veau, ris de cœur rôti au beurre moussoux, perles de blettes au chèvre frais, jus à l'ail rose | 45 € |
| Le pigeon, poitrine cuite en vessie, pâtes fraîches au foie gras poêlé, jus crémé cuisses en consommé simple et jeunes légumes (servi en 2 services) | 50 € |

FROMAGES

| | |
|---|------|
| Le chariot de fromages de Claude Joseph | 11 € |
|---|------|

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Carré de chocolat S.KAL Noir et noisettes torréfiées | 15 € |
| Comme un vacherin, saveur fruits rouges | 15 € |
| Chariot de desserts | 13 € |

LES MENUS DU DOMAINE

LE MENU DÉCOUVERTE

| | |
|---|-------------|
| Entrée, poisson, viande, chariot de fromages et desserts | 65 € |
| Menu au gré du marché servi pour l'ensemble de la table | |

LE MENU GOURMAND

| | |
|---|-------------|
| Entrée, plat et fromage ou dessert | 45 € |
| Entrée, plat, fromage et dessert | 49 € |

LA FORMULE DEJEUNER

| | |
|---|-------------|
| Entrée-plat ou Plat-dessert | 32 € |
| Entrée, plat et fromage ou dessert | 39 € |

Formule déjeuner proposée du lundi au vendredi hors jours fériés,
accompagnée d'un verre de vin et d'un café

