



Mosaïques de Terroir

Menu de juin - diners à la Table du Domaine

Entrées - Starters

Tarte fine aux légumes de saison, crème au gingembre, sabayon aux herbes
Thin tart of seasonal vegetables, ginger cream, herb sabayon

Carpaccio de loup de mer, mousse de petit pois, gel yuzu et concombre
Sea bass carpaccio, pea mousse, yuzu and cucumber gel

Tartare de thon rouge, sésame, soja et concombre, espuma de burrata
Bluefin tuna tartare with sesame, soy and cucumber, burrata espuma

Brochette de bœuf et lard au BBQ japonais, mayonnaise au chimichurri vert, mesclun aux herbes du jardin
Japanese BBQ beef and bacon skewer, green chimichurri mayonnaise, garden herb mesclun

Plats - Main Courses

Millefeuille de céleri et pomme, crème de noisettes et sauce à l'oignon doux
Celery and apple millefeuille, hazelnut cream and sweet onion sauce

Risotto de girolles, croustillant de parmesan, sauge
Girolle mushroom risotto, crispy parmesan, sage

Maigre sauvage de méditerranée, émulsion de jambon, fenouil cru et cuit
Wild Mediterranean meagre, ham emulsion, raw and cooked fennel

Faux filet de black angus, pommes de terre confites, purée de petits pois et jus au miso
Black Angus sirloin, confit potatoes, pea purée and miso jus

Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Brioche perdue aux abricots et framboises, sauce caramel beurre salé
Apricot and raspberries brioche "pain perdu", salted butter caramel sauce

Espuma tiède au chocolat, cerises glacées dans leur jus
Warm chocolate espuma, cherries preserved in their juice

Notre bol de fruits de saison au miel et au thym, sorbet maison
Our bowl of seasonal fruits with honey and thyme, homemade sorbet

Entrée, plat, dessert / 62€ / *Starter, main course, dessert*
Entrée, plat, fromage, dessert / 72€ / *Starter, main course, cheese, dessert*

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM