



Mosaïques de Terroir

Menu d'août 2025 - diners à la Table du Domaine

Entrées - Starters

L'oeuf cuit à 64°, espuma de petits pois, croûtons et croustilles de pommes de terre
Egg cooked at 64°C, green pea espuma, croutons, and crispy potato slivers

Sardines fumées, gaspacho d'amandes blanches, figues et vinaigrette balsamique
Smoked sardines, white almond gazpacho, figs, and balsamic vinaigrette

Salade tiède de pomme de terre et cabillaud, sabayon au thym
Lightly warm potato and cod salad, thyme sabayon

Carpaccio de langue de bœuf façon vitello tonnato, câpres, pignons, pickles de moutarde
Beef tongue carpaccio à la vitello tonnato, capers, pine nuts, and mustard pickles

Plats - Main Courses

La grosse raviole au chèvre frais et oignons confits, sauge et girolles
Large ravioli stuffed with fresh goat cheese and caramelized onions, sage, and chanterelle

Pêche du jour à l'huile de colombo, haricots coco, réduction de jus de fruits de la passion
Catch of the day with colombo oil, coco beans, and passion fruit juice reduction

Carré de porc à basse température, sauce charcutière, purée de petit pois
Slow-cooked pork rack, charcutière sauce, green pea purée

Onglet d'angus, purée de céleri rave, échalotes confites et béarnaise allégée
Angus hanger steak, celeriac purée, confit shallots, and light béarnaise sauce

Desserts - Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Figues au BBQ, compote, croustillant de brioche et glace caramel
BBQ figs, compote, crispy brioche, and caramel ice cream

Tarte fine aux prunes jaunes, crème d'amande et espuma de verveine
Thin tart of yellow plums, almond cream, and verbena espuma

Mousse au sésame noir, croquant de riz soufflé, crumble au miso, citron vert et sorbet yuzu
Black sesame mousse, puffed rice crunch, miso crumble, lime, and yuzu 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