



Menu automne 2025 - diners à la Table du Domaine

Entrées – Starters

Cèpes rôties, jus d'oignons, écumes de cèpes et purée d'oignons confits
Roasted porcini mushrooms with onion jus, porcini foam and confit onion purée

Vol au vent aux moules de bouchot et gambas, marinière crémée
Puff pastry filled with bouchot mussels and prawns, creamy marinière sauce

Carpaccio de figues, tartare de gambas, céleri, amandes, raisins et huile d'herbes
Fig carpaccio with prawn tartare, celery, almonds, grapes and herb-infused oil

Plats – Main Courses

Polenta crémeuse à la truffe, poêlée de champignons
Creamy truffle polenta with sautéed wild mushrooms

Denti rose et palourdes, sauce au vin blanc et salade de choux de Bruxelles
Pink dentex and clams in a white wine sauce, Brussels sprout salad

Fricassée de poulet fermier de Céreste au vin jaune, courges rôties et en espuma
Cereste free-range chicken fricassée with vin jaune, roasted squash and squash espuma

Desserts – Desserts

Assiette de fromage de la région
Plate of regional cheese

Tarte au chocolat et praliné noisette, crème fouettée
Chocolate and hazelnut praline tart with whipped cream

Poire pochée au vin rouge, crème de mascarpone, pistaches et sorbet cacao
Red wine-poached pear with mascarpone cream, pistachios and cocoa sorbet

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