



Menu du 19 novembre au 22 décembre 2025 Diners à la Table du Domaine

Entrées – *Starters*

Œuf parfait, espuma de potiron, potimarron rôti, châtaignes et champignons
Perfect egg, pumpkin espuma, roasted red kuri squash, chestnuts and mushrooms

Royal de foie gras, espuma de lentilles et gambas au barbecue japonais
Foie gras royale, lentil espuma and Japanese barbecue prawns

Vol au vent de langue de bœuf confite et chorizo
Vol-au-vent of confit beef tongue and chorizo

Plats – *Main Courses*

Cannellonis de champignons et épinards gratinés au vieux comté
Mushroom and spinach cannelloni, gratinated with aged Comté cheese

Pêche du jour, poireaux et cecina de bœuf
Catch of the day, leeks and beef cecina

Blanquette de veau, riz pilaf
Veal blanquette, pilaf rice

Sanglier confit, purée de noix et poires flambées au cognac
Confit wild boar, walnut purée and cognac-flambéed pears

Desserts – *Desserts*

Brioche caramélisée, fourme d'Ambert tiédi au chalumeau
Caramelized brioche, Fourme d'Ambert cheese lightly torched

Les agrumes de la Ferme aux Agrumes avec leurs espuma et sorbet yuzu
Citrus fruits from La Ferme aux Agrumes, with yuzu espuma and sorbet

Tarte Tatin, glace vanille
Tarte Tatin, vanilla ice cream

Entrée, plat, dessert / 49€ / *Starter, main course, dessert*
Entrée, plat, fromage, dessert / 59€ / *Starter, main course, cheese, dessert*