



Menu du 11 au 28 février 2026 (hors St-Valentin) Diners du mardi au samedi à la Table du Domaine

Entrées – *Starters*

Tarte fine aux champignons et purée d'oignons, sauce truffée
Thin mushroom tart with onion purée and truffle sauce

Raviole de cochon au gingembre et cébette, huile qui picote et légumes croquants
Pork raviolo with ginger and spring onion, spicy oil and crunchy vegetables

Œuf poché au vin rouge, lentilles, lard et croûtons
Poached egg in red wine, lentils, bacon and croutons

Plats – *Main Courses*

Polenta au fromage, maïs croquant, confit et en espuma
Cheese polenta with crunchy corn, corn confit and espuma

Pêche du jour au BBQ japonais, poireaux confits et grillés, pomme de terre et sauce verte
Catch of the day with Japanese BBQ glaze, confit and grilled leeks, potatoes and green sauce

Magret de canard à l'orange sanguine, salsifis et crème de céleri
Duck breast with blood orange, salsify and celery cream

Desserts – *Desserts*

Assiette de fromages
Cheese platter

Baba au Gin bleu, agrumes de la Ferme Aux Agrumes, sorbet poire-bergamote
Blue gin baba, citrus fruits from Ferme aux Agrumes, pear and bergamot sorbet

Pomme pochée et sa compote, ganache au croissant et croissant grillé
Poached apple and apple compote, croissant ganache and toasted croissant

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