



Menu du mois de mars 2026 Diners du mercredi au samedi à la Table du Domaine

Entrées – Starters

Terrine de poireaux confits et grillés, vinaigrette aux échalotes et noisettes
Terrine of confit and grilled leeks, shallot and hazelnut vinaigrette

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

Tourte de pommes de terre au lard fumé, espuma de reblochon fermier, salade d'herbes
Potato and smoked bacon pie, farmhouse Reblochon espuma, herb salad

Plats – Main Courses

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

Dorade sébaste au BBQ japonais, premières asperges vertes en risotto
Red seabream with Japanese BBQ glaze, early green asparagus risotto

Parmentier de volaille fermière de Céreste au jus de volaille, sauce au vin jaune
Free-range chicken Parmentier from Céreste, chicken jus and yellow wine sauce

Desserts – Desserts

Sélection de fromages
Cheese selection

Tiramisù classique au café, glace noisette
Classic coffee tiramisù, hazelnut ice cream

Brioche perdue aux poires, sorbet poire-bergamote
French toast brioche with pears, pear-bergamot sorbet

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