

Menu de la Table du Domaine - du 2 au 6 juin 2026

Entrées – Starters

Carpaccio de loup de mer, sauce vierge à la tomate confite et au fenouil, croustillant de céleri et coriandre
Sea bass carpaccio with tomato and fennel sauce vierge, crispy celery, and coriander

Brochette de poulpe et lard de pata negra au BBQ japonais, pommes de terre tièdes écrasées au vinaigre
Octopus and Pata Negra bacon skewer cooked on a Japanese BBQ, warm crushed potatoes with vinegar

Plats - Main Courses

Bavette d'angus, échalotes confites, jus de bœuf au vin rouge et carottes rôties
Angus flank steak with confit shallots, red wine beef jus, and roasted carrots

Pêche du jour, beurre battu à l'oseille, haricots verts et petits pois
Grilled catch of the day with sorrel beurre monté, green beans, and peas

Desserts – Desserts

Fromages de chèvre de Villars
Goat cheese from Villars

Sélection de fromages affinés – supplément de 2€
Aged cheeses selection - €2 supplement

Cerises, espuma de chocolat, gel de kirsch et chantilly au mascarpone
Cherries with chocolate espuma, kirsch gel, and mascarpone whipped cream

Déclinaison de sorbets maison
Selection of house-made sorbets

Entrée, plat, fromage ou dessert / 65€ / *Starter, main course, cheese or dessert*
Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert / 79€ / *Starter, fish, meat, cheese or dessert*
Supplément fromage de chèvre / 10€ / *Extra Goat cheese*
Supplément fromages affinés / 12€ / *Extra Aged cheese*