

## Menu de la Table du Domaine - du 9 au 25 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*

Tartelette aux légumes du marché, crème de gingembre et sabayon menthe et basilic  
*Market vegetable tartlet with ginger cream and mint-basil sabayon*

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*

Ravioles snackées aux girolles et ricotta, jus réduit de champignons au thym  
*Seared ravioli with chanterelles and ricotta, reduced mushroom jus with thyme*

### 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*

Pavlova en mille-feuille aux framboises et sorbet litchi  
*Pavlova mille-feuille with raspberry and lychee sorbet*

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*