



Menu de la Table du Domaine – du 4 au 28 août 2026

Entrées – Starters

Tarte extra-fine, tartare de gambas, herbes du potager, crème fraîche, câpres et œufs de truite
Ultra-thin tart, prawn tartare, garden herbs, crème fraîche, capers and trout roe

Sardines grillées minute, gaspacho d'amandes blanches, figues, raisins et vinaigrette aux amandes
Freshly grilled Sardines, white almond gazpacho, figs, grapes and almond vinaigrette

Feta croustillante glacée aux figues et au thym, salade d'herbes
Crispy Feta, glazed with figs and thyme, herb salad

Plats – Main Courses

Aubergine du potager « à la milanaise », sauce tomate maison au romarin, pecorino et straciatella
Garden eggplant "Milanese Style", homemade rosemary tomato sauce, pecorino and straciatella

Pêche du jour au barbecue japonais, terrine de carottes à la tagète et beurre blanc
Catch of the Day, cooked on a Japanese barbecue, carrot terrine with tagetes flowers and beurre blanc

Onglet d'Angus, pommes de terre confites, échalotes glacées au jus de boeuf et sauce chimichurri
Angus hanger steak, confit potatoes, glazed shallot with beef jus and chimichurri sauce

Desserts – Desserts

Fromages de chèvre
Goat cheese

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

Figs et cassis rôtis au beurre demi-sel, glace vanille et biscuit à la cannelle
Roasted Figs and Blackcurrants, with salted butter, vanilla ice cream and cinnamon biscuit

Prunes, compotée de mirabelles à la verveine, espuma de verveine, biscuit au yaourt et sorbet yuzu
Plums, mirabelle and verbena compote, verbena espuma, yogurt biscuit and yuzu sorbet

Entrée, plat, fromage ou dessert

Entrée, poisson, viande, fromage ou dessert 79€

Supplément fromage de chèvre 10€

Supplément fromages affinés 12€

65€

79€

10€

12€

Starter, main course, cheese or dessert

Starter, fish, meat, cheese or dessert

Extra Goat cheese

Extra Aged cheese

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM