



Mosaïques de Terroir

Menu de la Table du Domaine Du 29 septembre au 31 octobre 2026

Entrées – Starters

Royale de foie gras, lentilles mijotées et paille de poireaux
Foie Gras Royale, braised lentils and crispy leek straws

Vol-au-vent de champignons d'automne et crème de morille
Autumn Mushroom Vol-au-Vent, morel cream

Cannelloni de paleron de bœuf Angus gratiné au vieux Comté
Angus Beef Chuck Cannelloni, gratinated with aged Comté cheese

Plats - Main Courses

Gnocchis poêlés de courge, crème de courge, Parmesan et sauge
Pan-Seared Squash Gnocchi, squash cream, Parmesan and sage

Pêche du jour, haricots coco mijotés comme une soupe au pistou, sauce vierge
Catch of the Day, slow-cooked coco beans inspired by soupe au pistou, sauce vierge

Filet de bœuf façon Rossini, purée de pomme de terre
Rossini-Style Beef Fillet, potato purée

Fromages et Desserts – *Cheeses and Desserts*

Sélection de fromages affinés – supplément de 5€
Aged cheeses selection - €5 supplement

Brioche caramélisée, Roquefort tiédi au chalumeau
Caramelised Brioche, Roquefort gently torched

Brioche perdue, perles de pomme et glace vanille
French Toast Brioche, apple pearls and vanilla ice cream

Mousse au chocolat noir, poire pochée à la vanille, crumble noisette et glace tonka
Dark Chocolate Mousse, vanilla-poached pear, hazelnut crumble and tonka bean ice cream

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

retrouvez-nous sur

WWW.PERREAL.COM