

## *Les Premiers Plats*

*L' anchois de chez Roque à Collioure, en dégustation.*

*29 Euros*

*Les légumes d'automne mijotées au parmesan et pistou*

*28 Euros*

*Les médaillons de homard breton en salade,  
grecque de légumes .*

*32 Euros*

*Le tartare de Saint Jacques aux coquillages, caviar d' Aquitaine*

*30 Euros*

*Le risotto de Betturnut au vieux parmesan,  
un oeuf Bio poché, oignons grelots et girolles dorés, truffe d'automne.*

*28 Euros*

*Le marbré de foie gras et champignons, crumble de coings  
pain de campagne aux noisettes.*

*30 Euros*

## *Poissons & Crustacés*

*Le dos de loup sauvage rôti en cocotte aux feuilles de châtaignier*

*33 Euros*

*La fricassée de Saint Jacques dorées à l'huile vierge de noisettes,  
légumes d'automne comme une ratatouille, jus de persil*

*31 Euros*

*Les goujonnettes de Saint-Pierre, crème d'aubergines confites aux cèpes,  
pignons de pin torréfiés.*

*31 Euros*

*Les encornets farcis aux langoustines, fine ratatouille de légumes d'automne,  
huile de noisette et jus de persil.*

*31 Euros*

## *Viandes, Gibiers et Recettes originales de Bernard Rigaudis*

*La pièce de bœuf Charolais, béarnaise, pommes Pont-Neuf,  
moelleux de joue braisée.*

*31 Euros*

*La palombe rôtie en cocotte, parmentier de cuisse au céleri,  
petit gâteau de topinambours à la truffe d'automne, une rotie*

*31 Euros*

*Le cassoulet "Grand Classique" du Domaine.*

*26 Euros*

*Les ris et rognon de veau dorés, morilles, salsifis au jus,  
sauce blanche et truffe d'automne.*

*32 Euros*

*Le râble de lièvre grillé, saupiquet paysan,  
grosses frites à la graisse d'oie.*

*30 Euros*

*Le pied de cochon sans les os en crépinette truffée,  
pomme de terre du Pays de Sault en trois façons.*

*31 Euros*

*Selon le décret N°2002-1467 du 17 Décembre 2002, nous garantissons, ainsi que nos fournisseurs, l'origine française de toutes nos viandes.*

*Sauf les gibiers, dont l'origine varie en fonction du marché garantie CEE*



## *Fromages et Desserts*

*Les fromages du Languedoc et d'ailleurs.*

*23 Euros*

*Nos desserts sont mis en oeuvre par Jérôme Lauwand, avec le même soin que les autres plats.*

*Il est tout à fait nécessaire de les commander en même temps. Merci infiniment.*

*La grande assiette du Domaine.*

*24 Euros*

*Le traditionnel soufflé chaud Grand-Marnier, glace au pain d'épices.*

*22 Euros*

*Le coulant chocolat pralin et noisette, bâton glacé crème brûlée et chocolat.*

*22 Euros*

*La poire pochée au vin rouge épicé, verrine glacée au jus de raisin.*

*22 Euros*

*Le millefeuille à l'ancienne, émulsion vanille-caramel.*

*22 Euros*

*La dégustation gourmande au chocolat.*

*23 Euros*

*Le gratin d'ananas infusé au citron vert, madeleine tiède au citron jaune, gingembre confit.*

*22 Euros*