

Le Menu Carte du Domaine

70 Euros Prix Net

Dont T.V.A. à 5.5% incluse

*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

Sous réserves d'arrivage en quantité et qualité

Mise en bouche

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

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

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

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

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

Le cassoulet "Grand Classique" du Domaine.

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

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

Gourmandise.

Les fromages du Languedoc et d'Ailleurs.

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

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

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

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

Mignardises.