

# *Le Menu Du Domaine*

*Servi pour toute la table*

*Mise en bouche*

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

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

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

*Le fromage à la façon du jour.  
L'émulsion au raisin et fruits givrés.*

*La grande assiette du Domaine.*

*Mignardises.*

***100 Euros***

*ou encore*

*accompagné d'un verre de cinq des grands vins de soleil du Languedoc Roussillon,  
au rythme des plats, sélectionnés par notre Sommelier.*

***150 Euros***