


# LA CARTE

## Les Entrées

Variation autour de la Tomate et de la Mozzarella, Pesto Basilic Menthe 	28 €
Tartare de Légumes d'été, Œuf croustillant et Haddock	32 €
Feuilleté d'Escargots de Bourgogne en persillade, Crème d'ail	34 €
Foie gras de canard mi-cuit au naturel, Chutney de saison	40 €

## Poissons, Crustacés...

Frito Misto de grosses Crevettes, Caviar d'aubergine, sauce Vierge	46 €
Poisson du jour selon arrivage, Risotto acquarello, Bisque de Gambas	47 €
Homard Bleu servi entier et décortiqué, Légumes de saison	92 €

## Les Viandes et Abats

Duo de Pintade et petits farcis, Tomates confites et Olives Taggiasche	46 €
Ris de Veau rôti, Rigatonis farcis, Sauce aux Morilles & Vin Jaune	58 €
Bœuf Wagyu du Domaine, Tian de légumes d'été, pommes boulangères	115 €

## Les Fromages

Mousse de Saint-Félicien, Quinoa crispy, Réduction de vinaigre de framboise	14 €
Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs	20 €

## Note sucrée

Variation Fraise Bergamotte, Crèmeux de yaourt, Sorbet plein fruit	18 €
Chocolat « Ruby », Sorbet Cerise, Sauce chocolat griotte	18 €
Tarte Soufflée Pistache , Sorbet Orange & Citron confit	22 €

- Toutes nos viandes sont d'origine France ou nées et élevées sur le Domaine ●
- Sous réserve de disponibilité ●

## NOS MENUS

### Comme chez Jeanne

39,50 €

(Proposé du lundi au vendredi au déjeuner – hors jours fériés)  
Selon l'inspiration du Chef, entrée, plat & dessert

### Campagne Chic

65 €

Tartare de Légumes d'été, Œuf croustillant et Haddock



Duo de Pintade et petits farcis, Tomates confites et Olives Taggiasche



Saint-Félicien, Quinoa crispy, Réduction de vinaigre de framboise



Variation Fraise Bergamotte, Crémeux de yaourt, Sorbet plein fruit

*Ou*

Chocolat « Ruby », Sorbet Cerise, Sauce chocolat griotte

### Campagne Royale (4 Plats)

85 €

### Campagne Rymška (5 Plats)

99 €

Foie gras de canard mi-cuit, fruits rouges et livèche



Frito Misto de grosses Crevettes, Caviar Aubergine, Sauce vierge

*Et/Ou*

Veau Rôti, Pommes délicatesse, Sauce Morilles & Vin Jaune



Notre chariot de Fromages affinés de la Région et d'ailleurs



Variation Fraise Bergamotte, Crémeux de yaourt, Sorbet plein fruit

*Ou*

Chocolat « Ruby », Sorbet Cerise, Sauce chocolat griotte

### Menu Dégustation (7 services)

132 €

*Evasion gustative sur nos terres, étangs et sous-bois jusqu'à la mer...*

*« Servi pour l'ensemble de la table »*

- Tout changement de plat dans les menus entraînera une facturation à la carte •
- Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande