

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...

Maigre sauvage, 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 Charolais, Pommes Darphin et petits légumes	58 €

Les Fromages

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



Comté 18 mois d'affinage, confiture du moment



Variation Fraise Bergamotte, Crèmeux de yaourt, Sorbet plein fruit

Ou

Chocolat « Ruby », Sorbet Cerise, Sauce chocolat griotte

Campagne Royale (4 Plats) Campagne Rymška (5 Plats)

85 €

99 €

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



Maigre sauvage, 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, Crèmeux 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