

Nos menus

Les menus reflètent la créativité de la cheffe et varient selon les produits du moment, il n'y a donc aucun choix à faire.

Menu 3 services

(Amuse-bouches, entrée, plat, dessert, mignardises)

58,00€

Accord de 2 verres de vin en harmonie avec les plats : +19,00€

Menu 4 services

(Amuse-bouches, 2 entrées, plat, dessert, mignardises)

72,00€

Accord de 3 verres de vin : +28,00€

Menu 5 services

(Amuse-bouches, 3 entrées, plat, dessert, mignardises)

90,00€

Accord de 4 verres de vin : +37,00€

Assiette de fromages :

En supplément du menu : 16,00€

En remplacement du dessert : 5,00€

Menus servis par table entière
(Obligatoire à partir de 6 personnes)

Jedi,vendredi et samedi midi :

Plat du jour disponible – 28 €

La Carte

Entrées

Salmojero, melon, paleta bellota, xérès, basilic
24,00€

Poulpe, aubergines, groseilles, thé fumé
26,00€

Pluma ibérique, haricots verts, fraises, chorizo
29,00€

Plats

Truite saumonée, courgettes, bergamote,fregola, rhubarbe
36,00€

Canard de la Sauvenière, maïs, cassis, jus corsé
38,00€

Desserts

Abricot, chocolat blanc, amandes, hydromel, lavande
14,00€

Concombre, framboise, Pimm's, verveine citronnée
14,00€

Glace vanille, crumble de chocolat noir, fleur de sel, chocolat
10,00€

Tiramisu à la bière du domaine, noisettes
12,00€

Nous travaillons avec des produits frais et de saison, veuillez nous excuser pour tout manquement.
Nos intitulés de plats se veulent volontairement concis, afin de laisser toute liberté d'expression et de créativité à notre cheffe Isabelle Arpin et à sa cuisine inspirée du marché et des saisons.

Nous restons bien entendu attentifs aux éventuelles restrictions ou préférences alimentaires de nos convives, afin d'adapter l'expérience au mieux.

