

Entrée -Plat -Dessert *

34.00€

Entrées

Croustillant de chèvre, confit d'oignons au porto, crème de betterave	10.00€
Gaspacho, tartare de légumes croquants, sorbet tomate basilic	9.00€

Plats

Filet de dorade condiment jambon de pays, amandes, persil et fine ratatouille au basilic	20.00€
Grenadin de veau aux tomates séchées, basilic, pignons, caviar d'aubergine	20.00€
Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), écrasé de pomme de terre ou fine ratatouille*, moutarde au thym sauvage	27.00€

Les Desserts

Chèvre frais de la ferme de l'Hort confiture olive-safran du Languedoc, Gruyère Suisse des Alpes confitures de cerises aux épices noires	9.00€
Délice crème framboise, ganache chocolat, glace litchi rose	9.00€
Mousse coquelicot, abricot poché à la verveine, crumble au pavot	8.00€
Café ou thé gourmand*	10.00€
Sélection des glaces signé "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€ 2 boules 5.00€

*supplément le 'café ou thé gourmand' 2.00€

*supplément pour 'entrecôte d'Aubrac' 5.00€

POUR TOUT ECHANGE DE PLAT LE PRIX DU MENU SERA A 38€

Prix net en €

Entrée -Plat - Dessert *

38.00€

Entrées

Beignet de mini fleur de courgette du Lutin Jardin, ricotta aux herbes et crème de courgette à la verveine	11.00€
Carpaccio de bœuf saveur asiatique, graines de tournesol, poivrons goûtes	11.00€
Crèmeux de patate douce violette, gambas marinées, petits pois et éclats de cacahuètes	12.00€

Plats

Filet de raie aux câpres et poivrons, écrasé de pomme de terre, riz soufflé	11.00€
Magret de canard entier cuit à basse température, condiment betterave et citron vert, crèmeux d'artichaut	24.00€
Entrecôte d'Aubrac (environ 350g), écrasé de pomme de terre ou fine ratatouille*, moutarde au thym sauvage	27.00€

Desserts

Chèvre frais de la ferme de l'Hort confiture olive-safran du Languedoc, Gruyère Suisse des Alpes confitures de cerises aux épices noires	9.00€
Coulis de pêche, pêche fondante au thym et romarin, et sorbet pêche des vignes	9.00€
Inspiration mojito...	9.00€
Café ou thé gourmand*	10.00€
Sélection des glaces signé "Gérard Cabiron" (Meilleur Ouvrier de France)	1 boule 2.80€ 2 boules 5.00€ 3 boules 7.00€

*supplément le 'café ou thé gourmand' 2.00€

*supplément pour 'entrecôte d'Aubrac' 3.00€

POUR TOUT ECHANGE DE PLAT LE PRIX DU MENU SERA A 38€

Prix net en €

POUR NOS CHERS BAMBINS (moins de 12 ans)

Au Restaurant du Domaine, nous aimons faire découvrir les saveurs donc la plupart des plats adultes s'adaptent à la l'appétit des enfants 😊

Possibilité de desserts adultes au prix à la carte

MENU ENFANT

Plat	13.00€
Entrecôte	15.00€
Entrée-Plat* ou Plat* - 1 boule de Glace	16.00€
Entrée-Plat* - 1 boule de Glace	20.00€
	*supp entrecôte 1.50€

Prix net en €