

Le chef vous propose

Les entrées

Croustillant de brie chaud à la duxelle de poireaux , mesclun de jeunes pousses
Escalopes de foie gras poêlée aux poires pochées à la crème de Muscat aux fruits caramélisés
Huîtres de Bouzigues gratinées au Chardonnay

Salade Gourmande du Domaine aux aiguillettes de magret fumé, foie gras, cuisse de caille confites oeuf dans son nid brioché

Les poissons

Dos de Cabillaud cuit à l'unilatérale
Filet de loup de Méditerranée rôti à l'écaille, sa gambas à la plancha
Filet de Daurade royale à l'huile vierge de Pradines
Parillade de poissons, filet de turbot, daurade, loup, cabillaud, gambas encornets, homard

Les viandes

Noix de veau aux notes forestière
Surprise du boucher à la lie de vin de Faugères
Presa de cochon noir Duroc batallé grillé
Cochon braisé longuement cuit en basse température

Les fromages

Assortiment de fromages fermiers, petite roquette
Fromage blanc à la crème de miel
Faisselle au miel de chataigniers et amandes torrifiées

Les desserts

Moelleux au chocolat chaud sur crème légère
Bavarois en duo poire & chocolat
Fine tarte tiède aux pommes granny quenelle à la vanille
Tarte croustillante aux figues de pays

Les desserts

Presqu'île flottante à la confiture de lait aux éclats de spéculos et crème au pralin
Nougat glacé éclats de nougatine et caramel à l'ancienne
Palette de sorbets aux éclats de meringues
Crème brûlée aux poires pochées au caramel à l'ancienne



Menu de saison

: 26,50 €

Croustillant de Brie chaud
à la fondue de poireaux

ou

Terrine de chevreuil aux épices douces
mesclun de jeunes pousses d'hiver

Fondant de cochon braisé en basse température cuit 9h,
écrasée de pommes de terre et fricassée de champignons

Crème brûlée

aux poires pochées au sirop léger

ou

Presqu'île flottante au caramel à l'ancienne et speculoos

Menu PRADINES

* : 32,50 €

Huîtres de Bouzigues gratinées au Chardonnay

ou

Salade Gourmande du Domaine

au foie gras de canard et magret fumé

*

Filet de Daurade Royale de Méditerranée à l'huile d'olives de Pradines infusé aux fines aromates

ou

Surprise du boucher grillée

à la lie de vin de Faugères

ou

Noix de veau aux senteurs des sous bois

*

Douceur autour de la Poire & Chocolat,

sur crème pralinée

poire au chocolat chaud

ou

Tarte tiède aux pommes,

sa crème glacé au speculoos





Menu PLAISIR

* : 39,50 €

Terrine de foie gras de canard maison mariné au vieux banyuls
aiguillettes de magret fumé et oeuf de caille

*

Presc de cochon noir Duroc batallé grillé
Garniture de saison

*

Brie au coeur de truffes
bouquet de mâche à l'huile de noix

*

Moelleux au chocolat chaud
à la crème légère de pralin

ou

Crêpes beurre Suzette aux agrumes