



SAINT VALENTIN

VENDREDI 14 FEVRIER 2020

Menu Et Balade Cœnologique Comprise à 58 €

Cocktail brut framboise amarena

Ballade en Straminer 2017 Bernard Julien

Chardonnay Blanc « le Versant » 2018 ou La Toque rouge « Réserve » 2017

Muscât Saint Jean de Minervois Domaine de Barroubio

M E N U

Transparence de saumon gravlax fumé maison

chair de tourteaux et crevettes marinées

« Façon mimosa »

Marbré de Foie Gras de canard aux éclats de truffe noire

asquillettes de magret fumé, Cuisse de zaille confite, son œuf poêlé dans son nid brioché

confiture de figue aux noix et Pain de campagne grillé

(Plat à Sélectionner à la réservation)

Parillade de poissons :

« Filet de loup de Méditerranée, daurade royale,

médaillon de lotte et turbot »

Jus de poissons de roche et homard

« riz Camarguais aux crevettes et légumes de saison »

Ou

Gourmandise du boucher Boeuf « Rossini »

Escalope de Foie Gras poêlée

Jus brun aux notes Périgourdines

pommes de terre fondantes, poêlée de cépes

Assiette de Douceurs du Domaine

Fondant : chocolat au cœur coulant sur crème au pralin, sorbet à la violette

Carpaccio de fruits frais de saison aux notes exotiques

Petites fraises des bois sur coulis de fraise



M E N U « SAINT SYLVESTRE » 2019

BOISSONS : Apéritif, Balade Cœnologique, Coupe de Champagne
Café, Digestif et Animation

Huître spéciale "Crassostrea Gigas", noix de Saint-Jacques, et crevette
Gratinés aux senteurs des sous bois

Gondole de chicon rouge, aiguillette de saumon « grovax » fumé maison
Mousseline de Fromage aux noix

Tempura de Garebas croustillant et moule forcé aux fines aromates

Terrine de Foie Gras de canard aux éclats de truffe noire « tuber Mélanosporum »
aiguillettes de magret fumé

Cuisse de coille confite, son œuf poilé dans son nid brioché
confiture de figue aux noix

Filet de Boeuf « Rossini »

Escalope de Foie Gras poilé au Jus brun aux notes Périgourdines

Petit gratin de pommes fondantes aux morilles, poillée de câpres et velouté de légumes

Fromages fermiers et affinés

Bouquet de mâche à l'huile de noix et son pain aux spécial

Douceurs autour de la poire / chocolat

Bûche Veckering glacé vanille bourbon chocolat caramel
sur crème au pralin

Carpaccio de fruits du moment et petits fruits rouges sur coulis

*

Mignardises du Domaine

BOISSONS :

APERITIF :

- Cocktails du Domaine

VINS :

Balade Cœnologique Saint Sylvestre :

- SAUTERNES "Récolte d'Or" appellation sauternes contrôlée
- CHATEAU LAVOULTE-GASPARET rouge Reverdy-Bergès
- COUPE DE CHAMPAGNE
- CAFÉ expresso
- DIGESTIF