



N° 002

À LA CARTE

Domaine & Cie

Cuisine libre, créative, locale et de saison.

FORMULES DU JOUR

Disponibles uniquement le midi en semaine

Plat du jour · 17

Entrée + plat ou plat + dessert · 22

ENTRÉE

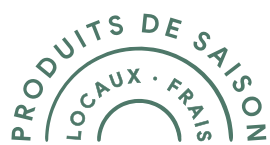
Taboulé de boulgour,
menthe, roquette et
mangue

PLAT DU JOUR

Demi-magret de canard
grillé aux poivres,
courge rôtie au miel de
fleurs, jus à l'orange
grillée

DESSERT

Au choix, à la carte



ENTRÉES

 AUBERGINE 8 #Caviar#Pain#Croustillant#Espelette #Pickles
 SAUMON 10 #Gravelax#Yaourt#Agrumes#Aneth#Toast
  FOIE GRAS 14 #Poelé#Artichaud#Chataigne #Champignon#Noir
 OEUF 6,5 #Mimosa#Mayonnaise#Wasabi#Fenouil #Romaine#Crudité
 BUTTERNUT 7,5 #Velouté#Noisette#Grillé#Huile#Truffe

POUR LES PITCHOUNES

 PLAT + DESSERT + SIROP 16 #Volaille#Purée#PDT #Glace#1Boule#Tarentina
--

PLANCHES

 MIXTE 15 #Lonzo#Rosette#Artisanale#Serrano #Morbier#Fourmed'Ambert
MEZZE 12 #Houmous#Cumin#Caviar#Aubergine

 VEGETARIEN	 VEGAN
 SANS GLUTEN	 BIO

La liste des allergène est à votre disposition, ainsi que la provenance des viandes.

PLATS

 VEAU 24 #Côte#FR#Grillée#350Gr#Mousseline #Carotte#Oignon#Confit
 VOLAILLE 19 #Suprême#Jus#Roquette #Pousse#Epinard#Légumes#Confits
 SAUMON 21 #Plancha#Purée#Betterave#Grué #Cacao#Topinambour#Brocoli#Grillé
 RISOTTO 19 #Orge#Pistou#Courgette#Saint-Jacques #Carpaccio

FROMAGES

  PORTION 6.5 #BenoitLemarié #Morbier#Fourmed'Ambert

DESSERTS

CITRON 7,5 #Parfait#Passion#Crumble#Gingembre
 CHOCOLAT 8 #Crèmeux#Mangue#Tonka
TATIN 8 #Poire#Hibiscus#Tarte#Destructurée#Gla ce#Caramel#Beurre#Salé
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND 8 #Citron#Chocolat#Fruits
GLACES TARENTINA
#Chocolat#Fraise-Menthe x1 3.9
#Pistache#Citron x2 6.5
#Vanille x3 9