



PRIMA MENSA

À	ASPERGES VERTES DE LA FERME "LONGLUNE", BROCCIA CORSE BOEUF FUMÉ CECINA, HUILE DE MIMOSA, GELÉE DE MANDARINE	33 €
À	MILLEFEUILLE DE TOURTEAU ET ARAIGNÉE DE MER CURRY DOUX, DENTELLE DE SARRASIN, RADIS NOIR, TEMPURA DE CRABE MOU, MAYONNAISE AU DASHI	34 €
À	BABY LOTTE AU CHARBON VÉGÉTAL JUSTE GRILLÉE POIREAU BRULÉ, CALAMAR, POIVRON, S AUX AMANDES, ESPUMA DE FETA	32 €
À	TRUITE ARC EN CIEL DE LA FERME "MATHONET" EN ARDENNE BELGE JUS DE POIS À L'ESTRAGON, VENTRÈCHE DE PORC FUMÉE, BLETTE, JAUNE D'OEUF FRIT	30 €
À	CUISSÉ DE GRENOUILLE À L'AIL REVISITÉE DAÏKON, OIGNONS CONFITS, SHITAKÉ, JUS DE CANARD LAQUÉ	32 €

SECUNDA MENSA

À	FILET DE SÉBASTE ASPERGE VERTE GRILLÉE RATE DU TOUQUET CHORIZO, ARTICHAUT POIVRADE FAÇON BARIGOULE, HUILE D'OLIVE VIERGE	44 €
À	AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES DANS TOUS SES ÉTATS LES CÔTES, LE GIGOTIN, L'ÉPAULE BASSE TEMPÉRATURE, LÉGUMES AUX SENTEURS DU MIDI	56 €
À	JOUE DE PORC BELLOTA, MISO CHAMPIGNONS FAÇON TERIYAKI, OIGNON DOUX FAÇON SOUBISE	39 €
À	TURBOTIN, ASPERGES BLANCHES FERME DE "LONGLUNE" MORILLES À LA CRÈME, TOAST DE BRIOCHE ET JUS DE POULET RÔTI, MOUSSELINE DE BEURRE NOISETTE	54 €
À	VOLAILLE DE GIBECQ, ASPERGES BLANCHES FERME DE "LONGLUNE" MORILLES À LA CRÈME, TOAST DE BRIOCHE ET JUS DE POULET RÔTI, MOUSSELINE DE BEURRE NOISETTE	49 €

www.domainedarondeau.com

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA ET SERVICE INCLUS
Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang - Toute composition des plats est susceptible d'être changée



BUSINESS LUNCH 49€

MENU EN 3 SERVICES - «LES REFLETS DE MON MARCHÉ»
UNIQUEMENT LE MIDI EN SEMAINE

MENU CONFIANCE "ENTRE TERRE ET MER"

LAISSEZ UNE CUISINE ORIGINALE ET PLEINE DE SAVEURS VOUS SÉDUIRE ET
DÉCOUVREZ L'ALLIANCE DES PLAISIRS DE LA MER ET DES DÉLICIES DE LA TERRE.

MENU CONFIANCE POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE :

EN 4 SERVICES : 78 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 38 €

EN 6 SERVICES : 98 € — | NOTRE SÉLECTION DE VINS : 48 €
NOTRE SÉLECTION DE VINS «PRESTIGE» : 62 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES — 5 PIÈCES : 12 €

C'EST POUR NOUS UN RÉEL PLAISIR DE VALORISER LES PRODUITS LOCAUX
ET DE COLLABORER AVEC LES ARTISANS ET PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION.

TOUS NOS LÉGUMES SONT CULTIVÉS PAR STÉPHANE LONGLUNE DE LA FERME
DE LA LONGLUNE À JURBISE.

LE PAIN PROPOSÉ PROVIENT DE LA BOULANGERIE ERIC GOURDIN À PÉRUWELZ.

LES ESCALES GOURMANDES

«DUVET & FIN PALAIS»

299€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE

«VIE DE CHÂTEAU ET GASTRONOMIE»

399€/COUPLE

- LE DÎNER ÉTOILÉ «GRAND SOIR» EN 5 SERVICES
- LA NUITÉE GRAND CONFORT
- LE PETIT DÉJEUNER GASTRONOMIQUE
- LE LUNCH «PASSION DU TERROIR» EN 3 SERVICES
- CHAMBRE DISPONIBLE JUSQU'À 17HR

www.domainedarondeau.com

NOS PRIX S'ENTENDENT TVA ET SERVICE INCLUS
Pour toute question relative aux allergènes, adressez-vous à votre chef de rang - Toute composition des plats est susceptible d'être changée