



PRIMA MENSA

HOMARD BRETON, MELON CONFIT, STRACIATELLA, CULATELLO AU BAROLO, HUILE DE PÉPIN DE COURGE, VERGUS	33 €
CEVICHE ÉCLAT DE CABILLAUD AU CHARBON VÉGÉTAL, PASSION, POMME VERTE, COUTEAUX ET COQUES PURÉE DE FENOUIL	30 €
SAINT-PIERRE RÔTI SUR PEAU, HUÎTRES, CRÉMEUX DE CHOU-FLEUR AU CAVIAR, TARAMA, ÉCUME IODÉE AU RAIFORT ET WASABI, SALICORNE (AVEC CAVIAR 42€)	32 €
FILET DE SÉBASTE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, POULPE JUSTE CUIT, FREGOLA SARDE À L'ENCRE DE SEICHE, VINAIGRETTE TIÈDE AU JUS DE TOUT	31 €
CÉLÉRISOTTO FAÇON PAELLA, ROUGET, MOULES BOUCHOT BAIE DU MONT ST MICHEL, CHORIZO, ÉCUME AU SAFRAN	33 €
GAMBAS KING PRAWNS, FRUITS ROUGES, RHUBARBE, JUS PARFUMÉ À LA FLEUR DE SUREAU, LAIT FERMENTÉ DE BREBIS	29 €

SECUNDA MENSA

AÏOLI PROVENÇAL RÉINTERPRÉTÉ À MA FAÇON LÉGUMES DU MOMENT, LÉGINE 1/2 SEL, POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER, OEUF FRIT ET BULOT	41 €
BOUILLABAISSE DE POISSONS DE ROCHE, CROÛTONS DE ROUILLE, JUS DE CRABE VERT	43 €
DUO DE RIS DE VEAU ET BABY HOMARD, PETITS POIS, GIROLLES, JUS DE TÊTE AUX ÉPICES DE SINGAPOUR, POMME DE TERRE DE NOIRMOUTIER	48 €
CANARD DE CHEZ BURGAUX DANS TOUS SES ÉTATS LE FILET BASSE TEMPÉRATURE ABRICOT LAVANDE, JUS DE CARCASSE, LA CUISSE CONFITE SUR SALADE DE JEUNES POUSSÉS, MOSTARDE	52 €

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 délices 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