



PRIMA MENSA

- SAINT-JACQUES CRUES, CHOU-FLEUR, CRÈME AIGRE, LÉGUMES CROQUANTS, CROÛTONS DE PETIT ENGRAIN, PIGNONS DE PIN, CAVIAR 34 €
- SHABU SHABU, BOUILLON TRADITIONNEL JAPONAIS, « BŒUF WAGYU », LANGOUSTINES, SHITAKÉ, PAK CHOÏ, 36 €
- RÉINTERPRÉTATION DU CHICON AU GRATIN
« CHICON PLEINE TERRE DE LA FERME GERVAIS »,
JAMBON À L'OS, ESPUMA DE BÉCHAMEL, DENTELLE D'EMMENTAL 25 €
- SOUPE DE CÉLERI RAVE, ŒUF FRIT, PÉPITES DE FOIE GRAS,
COMTÉ DE 24 MOIS, TRUFFE NOIRE 38 €
- DOS DE CABILLAUD SKREI AU CHARBON VÉGÉTAL,
MOULES DE ZÉLANDE, LAIT DE COCO, CITRONNELLE, SAFRAN, POUDRE DE YAOURT, KÉFIR,
POIREAUX BRÛLÉS 32 €

SECUNDA MENSA

- VÉAU BELGE RÔTI AU BEURRE NOISETTE,
TARTELETTE D'OIGNONS DOUX DES CÉVENNES EN PISSALADIÈRE SUMAC, MOËLLE, JUS DE
VIANDE SAUCE HUITRÉNOISETTE DE CHEVREUIL, PURÉE DE BETTERAVE ROUGE, 42 €
- BAR DE LIGNE EN ÉCAILLE DE SAUCISSON DE MORTEAU,
CHOU DANS TOUS SES ÉTATS, ESPUMA DE CANCOILLOTTE 45 €
- TURBOT CONFIT, BÉARNAISE DE CRUSTACÉS FAÇON CHORON,
HOMARD BASSE TEMPÉRATURE, POMME DE TERRE CROUSTILLANTE (PLAT SIGNATURE) 52 €

DESSERTS BY QUENTIN GEMINE (CHEF PATISSIER)

- ROSE DES SABLES AU POIVRE TIMUT DU NÉPAL & CHOCOLAT EXTRA
BITTER / VANILLE, MUSCOVADO & SARRASIN 20 €
- LE TRADITIONNEL PARIS BREST 18 €
- AGRUMES DE CHEZ BACHÈS, NOIX DE COCO & LEMON MYRTLE
AUSTRALES 18 €
- LE MERVEILLEUX NUAGE / MERINGUE CRAQUANTE, CHOCOLAT AMER &
VANILLE DE NOUVELLE GUINÉE 18 €
- NOUGAT GLACÉ, PISTACHES VERTES D'IRAN & FRUITS EXOTIQUES 18 €

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