



PRIMA MENSA

ASPERGES VERTES « FERME DE LA LONGLUNE », HOMARD BASSE TEMPÉRATURE, BROCCIU CORSE, BŒUF SÉCHÉ, GEL DE MANDARINE, HUILE DE MIMOSA	34 €
RÉINTERPRÉTATION DES CUISSES DE GRENOUILLE À L'AIL	25 €
OMBLE CHEVALIER CUIT SUR PEAU, PETITS POIS, FÈVES DES MARAIS, MENTHE, LAIT D'AMANDE ET JUS DE CHLOROPHYLLE	32 €
SÉBASTE CONFIT À L'HUILE D'OLIVE, TORTILLA DÉSTRUCTURÉE, POMME DE TERRE, PIMENTOS DEL PIQUILLOS, ESPUMA D'ŒUF ET CHORIZO	38 €
PRESSÉ DE SOLE, GRANITÉ D'ÉCHALOTES, NOISETTES, ASPERGES BLANCHES, HÛÎTRES NORMANDES, FOIE GRAS, ÉCUME AU BEURRE NOISETTE	36 €

SECUNDA MENSA

AGNEAU DES PYRÉNÉES DANS TOUS SES ÉTATS : ÉPAULE CONFITE, LES CÔTES, POIS CHICHES, ARTICHAUT BARIGOULE, AUBERGINE, JUS AU SERPOLET « KEBAB EN REPASSE »	45 €
POISSON DU JOUR, PRÉPARÉ SELON MON INSPIRATION	42 €

DESSERTS BY QUENTIN GEMINE (CHEF PATISSIER)

FRAISES DE LA "FERME DE LONGLUNE" PARFUMÉES À LA VANILLE DE NOUVELLE GUINÉE ET PISTACHE VERTE D'IRAN. DESSERT PRIMÉ AU GAULT ET MILLAU EN 2018	20 €
CHOCOLAT ELIANZA 55% , FRAMBOISE , POIVRON PEQUILOS ET PIMENT D'ESPELETTE	18 €



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