



PRIMA MENSA

GAMBAS SAUVAGES, PASTÈQUE, CERISE, FETA, GASPACHO À LA FLEUR DE SUREAU	34 €
FOIE GRAS POÊLÉ, ANGUILE FUMÉE, CÉDRAT ET CITRON CONFIT, POMME VERTE, BETTERAVE	32 €
PAELLA VÉGÉTALE, CABILLAUD AU CHARBON, CHORIZO, MOULES BOUCHOT, CHIPIRONES	32 €
POULPE À LA GALLEGA REVISITÉ, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, PIMENT DOUX FUMÉ, LARD CONFIT « LOUIS OSPITAL » PAYS BASQUE CUIT À BASSE T°C	28 €
TURBOT CURRY GINGEMBRE, HOMARD, LÉGUMES CROQUANTS, BOUILLON CRÈME DOUBLE	38 €

SECUNDA MENSA

POULET FERMIER « FERME BRUNEAU » : LÉGUMES PRIMEURS FILET BASSE TEMPÉRATURE, CUISSE CONFITE, VOL AU VENT DE HOMARD, JUS CONCENTRÉ DE CRUSTACÉS	42 €
BŒUF WAGYU BLACKMORE, JOUE AU MISO, BAVETTE GRILLÉE, PURÉE DE HARICOTS NOIRS, CHAMPIGNONS FAÇON TERIYAKI, OIGNONS ROUGES, CÉBETTE	45 €
FILET DE SÉBASTE EN CROÛTE DE PAIN SARDE, BARIGOULE D'ARTICHAUD, PURÉE DE LENTILLES CORAIL, LÉGUMES AUX SENTEURS DU MIDI	42 €

DESSERTS BY QUENTIN GEMINE

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 €
CERISES ÉPICÉES ET CHOCOLAT PLANTATION EL JARDIN MOUSSE AU CHOCOLAT PLANTATION EL JARDIN 69% , CERISES POCHÉES AUX ÉPICES ET SORBET AMARENA	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 €

MENU "SENIORS GASTRONOMES"

MENU 3 SERVICES, VINS COMPRIS : 75€

UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI POUR LES PLUS DE 60ANS

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