



# LA TABLE DU DOMAINE

## ENTRÉES

### LES COUTEAUX À LA PERSILLADE - 12€

*Couteaux juste saisis, ail et persil frais*

### LA BURRATA DU DOMAINE - 14€

*Mélimélo de tomates, burrata crémeuse, huile de truffe*

### LE FOIE GRAS MI CUIT MAISON - 16€

*Marmelade fraise-rhubarbe, pain brioché toasté*

### LA SALADE CÉSAR - 16€

*Salade iceberg, poulet pané, croûtons, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce César maison*

### LA SALADE LANDAISE - 18€

*Salade, gésiers confits, magret de canard fumé, pilons de canard confit, tomates cerises*

## PLATS

### LE DÉLICE DES ORÉADES - 25€

*Tranches de foie gras poêlées, Saint-Jacques snackées, cèpes en persillade*

### LE TARTARE DE BŒUF DE LA TABLE - 26€

*Filet de bœuf, frites maison, salade, condiments. Préparation du tartare au couteau devant vous*

### L'ENTRECÔTE - 28€

*Entrecôte 350 g, frites maison, salade*

### LE MAGRET DU CHEF - 25€

*Magret de canard 300 g, frites maison, salade, sauce au miel*

### LE PARMENTIER DE CANARD - 24€

*Effiloché de canard confit, écrasé de pommes de terre maison, salade*

### LA SOURIS D'AGNEAU - 26€

*Avec son écrasé de patates douces et son jus au thym*

### LE BURGER LANDAIS - 22€

*Bun, effiloché de canard confit, compotée d'oignons à la grenadine, tomme de brebis des Pyrénées, salade, tomates. Servi avec frites maison*

### LE FILET DE BAR AUX LÉGUMES À LA PROVENÇALE - 24€

*Légumes du soleil poêlés*

### LA POÊLÉE DE SAINT-JACQUES - 24€

*Crème de chorizo, risotto au citron*

## À PARTAGER

### LA BAVETTE D'ALOYAU - 48€

*2 Accompagnements et 1 sauce inclus au choix*

### SUGGESTION DU MOMENT À L'ARDOISE

*2 Accompagnements et 1 sauce inclus au choix*



# LA TABLE DU DOMAINE

## ACCOMPAGNEMENTS

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON - 5€

ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES - 5€

POÊLÉE DE LÉGUMES - 5€

FRITES MAISON - 5€

SALADE - 5€

## SAUCES

POIVRE - 1€

BÉARNAISE - 1€

ROQUEFORT - 1€

FOIE GRAS - 2€

## DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 8€

*Cantal AOP, Saint-Nectaire fermier, Brebis AOP*

LA BRIOCHE PERDUE - 9€

*Avec ses fruits frais de saison, son caramel au beurre salé et sa boule vanille*

LA CRÈME BRÛLÉE MAISON À LA VANILLE - 8€

LE CŒUR COULANT MAISON AU CHOCOLAT NOIR - 8€

*Servi tiède avec sa crème anglaise et sa chantilly maison*

LA SALADE DE FRUITS ET SON SORBET CITRON VERT - 8€

*Fruits frais de saison*

CAFÉ OU THÉ GOURMAND - 10€

*Douceurs maison : Tuile aux amandes, financier, canelé, crème brûlée, panna cotta*

CHAMPAGNE OU RHUM GOURMAND - 15€

*Douceurs maison : Tuile aux amandes, financier, canelé, crème brûlée, panna cotta*

CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS - 10€

COUPE COLONEL - 10€

*Sorbet citron, vodka*

DAME BLANCHE - 10€

*Boules vanille, coulis chocolat, crème fouettée*

1 BOULE DE GLACE - 3€

2 BOULES DE GLACE - 5€

3 BOULES DE GLACE - 8€

*Chocolat, Vanille, Café, Caramel au beurre salé, Fraise, Framboise, Citron, Noix de coco*

## MENU ENFANT (- 12 ans)

Un plat au choix + une boule de glace - 11€

STEAK HACHÉ + FRITES MAISON

NUGGETS + FRITES MAISON

COQUILLETTES AU JAMBON

LA TABLE DU DOMAINE

# CARTE DES VINS

## ROUGES

### CHATEAU DES GRAVIÈRES

Bordeaux Supérieur - 2022  
(Délicat et doux mélange de fruits rouges avec des notes toastées)

VR BTL

4€ / 22€

### CÔTES DU RHÔNE

Domaine Fond Crozes - 2024  
(Il séduit par sa structure élégante et son équilibre entre fruité et épicé)

5€ / 24€

### PIC SAINT LOUP

Château La Salade - Aérien 2024  
(Comme son nom l'indique, structure aérienne mais ronde, fruitée et solaire avec beaucoup de gourmandise)

26€

### L'X DE LARRIVAUX

Haut Médoc - 2018  
(Vin charnu et racé, il offre une belle richesse aromatique)

26€

### DAME DE BOUARD

Montagne Saint-Émilion - 2018  
(Vin généreux qui reflète le terroir unique de montagne Saint Emilion)

6€ / 28€

### CÔTES DU ROUSSILLON

Domaine Clos des Fées - 2024  
(Cuvée emblématique du Roussillon, un maximum de fruit, de fraîcheur et de rondeur)

32€

### CROZES HERMITAGE

Domaine Haut Chassis - 2024  
(Vin aromatique et élégant 100% syrah. Parfait pour les amateurs de vins gourmands)

35€

### PESSAC LÉOGNAN

Château Lafont Menaut - 2023  
(Un incontournable Pessac, élégant et charpenté, il accompagnera parfaitement vos plats)

7€ / 36€

## CRÉMANT

### LOUIS VALLON

Crémant de Bordeaux

7€ 36€

## ROSÉS

### SABLE DE CAMARGUE

Dune - 2025

VR BTL

5€ / 23€

### M DE MINUTY

Côtes de Provence - 2025

7€ / 36€

## BLANCS

### L'ÉCLAT

Domaine de Joy  
(Vin plaisir frais et fruité sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques)

4€ / 22€

### ODE À LA JOIE

Domaine de Joy  
(Fruité sur l'abricot avec un élevage court en barrique qui lui donnera une touche vanillée)

5€ / 24€

### ENTRE DEUX MERS

Château Roquefort  
(On trouvera des notes de jasmin au nez et de pêche blanche en bouche)

23€

### CONFIDENCE

Domaine Fond Crozes  
(Des arômes de miel, de beurre, de pêche. Vin équilibré, gras et rond avec une finale sur des notes toastées)

26€

### PETIT CHABLIS

La Chablisienne  
(Ce Chardonnay dévoile des notes d'agrumes et de fleurs blanches avec une jolie minéralité)

6€ / 31€

## CHAMPAGNE

### BARON ALBERT

10€ / 49€

### PIPER HEIDSIEK

69€

### MOËT ET CHANDON

79€

### PERRIER JOUET

99€

### LOUIS ROEDEUER

99€