



Carte du Déjeuner

Nos entrées

Foie gras aux Noisettes de Cervione et velour de figues 34€

Foie gras with Cervione hazelnuts and fig

Salade de Betteraves, chanterelles et vinaigrette à l'huile de noix 32€

Beetroot salad with chanterelles and walnut oil vinaigrette

Poireaux brûlés, mimosa d'œuf aux herbes 30€

Burnt leeks, mimosa eggs flavored with herbs

Velour de butternut aux agrumes, écume de laurier 19€

Cream of butternut soup, bay leaf foam

Poêlée de champignons de saison, ail et persil du jardin 28€

Seasonal mushrooms, garlic and parsley from the garden

Planche de charcuterie A.O.C. de nos montagnes 34€

Charcuterie board from our mountains





Nos plats

Tartare de veau du Domaine, tomme, Valetta, citron confit et nepita 32€

Veal tartar from the Domaine, ewe cheese, pork cheek, lemon and Nepita

Oeuf parfait du poulailler, légumes automnales, écume de champignons 30€

Perfect egg from the henhouse, autumnal vegetables, mushroom foam

Entrecôte de bœuf d'exception, pommes de terre grenailles rôties parfumé au thym 80€

Beef entrecote, roasted potatoes flavored with thyme

Gnocchi à la romaine, coulis de tomates du jardin 22€

Wheat Gnocchi with creamy tomatoes of the garden

Burger de veau, oignons confits et tomme du Domaine 32€

Veal burger, candied onion and Domaine's cheese

Nos fromages

Plateau de fromages de nos bergers, confiture de figue 16€

Sheperd's cheese board with fig jam

Nos desserts

Cappuccino aux Noisettes de Cervione, Mousse de lait 16€

Cappuccino with Cervione Hazelnuts, milk foam

Mille-feuille vanille et caramel fleur de sel 14€

Vanilla and caramel fleur de sel mille-feuille

Tartelette de figues pochées au vin rouge et crémeux chocolat 12€

Poached fig tartlet with red wine and chocolate cream