

Le menu du mois de notre chef

Xavier Champalou



MENU A 35,00 €

LES ENTRÉES

Velouté de cèpes, ravioles de foie gras, crumble butternut

Chip's de Cèpes

ou

Tartare de saumon et St Jacques, émulsion de corail

Sorbet pomme verte et ses croquants

LES PLATS

Filet de dorade royale, gambas snackées, fumet de tête

Endives braisées et jardinière de légumes

ou

Joue de bœuf braisée, jus à la moelle, pressé de pomme de terre

fondante, Poêlée forestière aux framboises

LES DESSERTS

Le Brie de Meaux truffé, pain aux figues fumé,

Noix torréfiées

ou

Mille-feuille à la mousse de marron et de mangue

Sorbet yuzu, coulis chocolat noir

POUR SE METTRE EN APPETIT !!! A PARTAGER OU PAS ...



DOMAINE
LA PERRIÈRE
Restaurant-gîte.....16,00 €

L'ASSIETTE IBERIQUE.....
(jambon et chorizo, pan con el tomate, condiments)

LE SAUMON GRAVLAX.....12,00 €
(Mariné au sel, sucre, vodka et betterave, blinis et beurre fumé maison)

LES OS A MOELLE.....11,00 €
(Rôtis au four, en persillade avec ses toasts)

LA TERROIR.....25,00 €
(Jambon Iberique, rillette d'oie, Ossau Iraty, tapenade d'aubergine, magret fumé)

L'ENTREE DU MENU.....9,00 €

A DEVORER ...

LA SALADE LANDAISE24.00 €
(gésiers en persillade, magret fumé, manchons, foie gras, asperge, tomates, maïs)

LA TOMATE MOZZARELLA.....21,00 €
(tomates d'Antan, burrata fumée, pesto verde)

LE BŒUF DANS TOUS SES ETATS.....32,00 €
(Env 450 gr d'Entrecôte, Bavette d'ailloy, paleron à la bordelaise et tartare préparé, Servi avec os à moelle et confit d'échalotes)

LA COTE DE VEAU28,00 €
(Env 300 gr servi avec Sauce Grand-Mère et purée de pomme terre fumé)

LE PLAT DU MENU.....24.00 €

POUR FINIR ...

LE CAFE GOURMAND10.00 €
(Un assortiment de 5 mini desserts de notre cheffe pâtissière)

LES GLACES ET SORBETS.....9,00 €
(vanille, chocolat, café, rhum raisins et fraise, citron, passion)

LE DESSERT DU MENU.....8,00 €