



La Carte

Le Domaine
Du
Cerf Blanc

Les Entrées

Foie Gras Poêlé, Réduction de Vin Rouge et Fruits Secs : 12.00€

Salade César : 11.00€

Saumon Gravlax au Thym Citron : 14.00€

Terrine de Foie Gras et son Chutney d'Oignons Rouges : 16.00€

Truite Fumée par nos soins et sa Crème d'Aneth : 10.00€

Les Plats

Cuisse de Canard Confite, Pommes Sarladaises : 19.00€

Noix de Saint Jacques Snackées et Risotto de Topinambours : 22.00€

Mi Cuit de Thon et ses Légumes de Saison, Sauce au Parfum d'Asie : 19.00€

Souris d'Agneau de 7 Heures (400g-450g) et ses Légumes Printaniers : 24.00€

Pièce de Bœuf (220g) Sauce au Fromage Truffé, Frites maison : 22.00€

Supplément Sauce : 1.50€

Supplément Assiette de Frites ou Légumes : 4.50€

Les Desserts

Nougat Glacé : 6.80€

Baba au Rhum et sa Crème Pistache : 6.50€

Tarte au Citron Meringuée : 7.50€

Profiteroles Sauce Chocolat : 6.50€

Crumble aux Poires : 6.50€

Moelleux au Chocolat et sa Boule de Glace Vanille : 7.00€

Les Suggestions du Chef selon arrivage et disponibilité :

Voir Ardoise

Tous nos prix sont TTC, service compris



Les Menus

Le Domaine
Du
Cerf Blanc

Le Menu de la semaine

(Servi uniquement le midi du Mardi au Vendredi, hors jours fériés)

Entrée, Plat et Dessert : 18.00€

*Entrée et Plat **OU** Plat et Dessert : 15.50€*

Le Menu à 32 €

Les Entrées

Foie Gras Poêlé, Réduction de Vin Rouge et Fruits Secs

Ou

Salade César

ou

Truite Fumée par nos soins et sa Crème d'Aneth

Les Plats

Cuisse de Canard Confite, Pommes Sarladaises

ou

Mi Cuit de Thon et ses Légumes de Saison, Sauce au Parfum d'Asie

ou

Pièce de Bœuf (180g) Sauce au Fromage Truffé, Frites Maison

Les Desserts

Crumble aux Poires

Ou

Profiteroles Sauce Chocolat

Ou

Baba au Rhum et sa Crème Pistache

Tous nos prix sont TTC, service compris