



La Carte

Le Domaine
Du
Cerf Blanc

Les Entrées

Hure de Confit de Canard, Sauce Gribiche

Tartare de Maquereau & Avocat, au Citron Vert et Coriandre

Carpaccio de Bœuf

Poivrons Rouges Confits, Marinés, Huile de Basilic et Pain aux Olives grillé

Velouté Fraîcheur & Feta au Basilic (Soupe Glacée : Pomme Grany, Concombre, Melon, Persil)

L'Entrée : 9.00€

Les Plats

Magret de Canard, Sauce Caramélisée aux 4 Epices

Mi-Cuit de Thon, Sauce Citronette au Parfum d'Asie

Filet de Bar, Sauce Vierge

Pièce du Boucher, Sauce Tartare & Frites maison

Capaccio de Bœuf, Frites maison

Le Plat : 19.00€

Supplément Assiette de Frites ou Légumes : 4.50€

Les Desserts

Abricots Rôtis au Romarin, Crème Cheesecake et Crumble de Sésame Noir

Tarte aux Fraises

Coupe Glace Chouchou, Caramel Beurre salé et Chocolat fondu

Crème Brûlée

Carpaccio d'Ananas Caramélisé, Glace Yaourt et Pralin

Le Dessert : 9.00€

Formule MENU à 32€ (Entrée, Plat & Dessert)

Formule Entrée+ Plat ou Plat + Dessert à 28€

Suggestion du moment : Voir Ardoise

Merci de nous prévenir de vos Allergies

Tous nos prix sont TTC, service compris