



## Plats

---

- Le Filet de Saint-Pierre Émulsion de Roche* **23€**  
(riz Vénééré comme un risotto et chorizo ibérique)
- La Camargue comme un Risotto Trilogie de la Mer* **28€**  
(riz Vénééré comme un risotto, crustacés, et poissons selon la pêche, daube de poulpe)
- Le Rossini Angus* **34€**  
(filet de bœuf Angus, servi avec son écrasée de pommes de terre saveur de truffes et foie gras poêlé)
- Le Burger du Domaine* **21€**  
(steack du boucher, sauce tartare, compoté d'oignon, comté)
- Les Gnocchis du Domaine* **19€**  
(Gnocchis de pomme de terre, sauce mascarpone et parmesan agrémenté de copeaux de truffes)

## Desserts

---

- Café Gourmand comme une Farandole* **9€**
- Crème Brulée à la Crème de Marrons de Collobrières* **11€**
- Pana Cotta et Macération de Fruits Rouges épicés* **9,50€**
- Espuma de Chocolat Chaud et sa Boule Vanille* **9€**
- Panettone façon Pain Perdu  
et sa Sauce Carambar Fraîcheur Bourbon* **11€**
- Assiette Fruitière, seul ou en duo* **11€**  
(Mangue fraîche entière, salade de fruits frais, boule glacée mangue, chantilly maison)