Menu des Saints Pères été 2026

Prix :89,00€

Entrées / mises en bouche au choix

Burata, tomates anciennes, fruits rouges, marmelade de rhubarbe au poivre de

Timut, pesto basilic thaï, parfumé à l'huile de truffe

Gravlax de truite fario au café, marjolaine & thym, purée de carotte aux agrumes, fenouil snacké au kumquat confit

Bœuf façon pot-au-feu

Oeuf parfait, sauce foie gras, fleur de sel, chutney poire & toasts

Raviole de poulpe grillé, jus corsé végétal à la citronnelle, billes de citron, câpres & chips de riz

Maki de courgette au mascarpone, échalotes rôties, pignons de pin, purée d'ail noir, billes de citron & coulis tomate basilic

Caviar d'aubergine au chèvre frais, sauce coco & cacahuètes grillées au zaatar,

Chutney d'oignons rouges au vinaigre de framboise

****

Plats au choix

Filet d'omble chevalier, siphon de carotte à la fleur d'oranger,

Écrasé de pomme de terre au beurre d'ail & truffe au safran,

Poêlée de champignons persillés, miel d'acacia et asperge à la citronnelle

Suprême de pintade à l'ail noir, polenta, poêlée forestière, cébette rôtie,

Crème de maïs grillé au lait de coco & pop-corn

Mignon de veau cuit basse température, sauce à l'orange,

Purée de patate douce au tahini, cébette, asperge glacée au poivre de sichuan,

Domaine des Saints Pères

Chips d’orange séchée

Pluma de porc cuit basse température, crème de chorizo, cébette rôtie,

Poêlée de légumes et perles de blé

Sourie d’agneau confite façon tajine, échalote & romarin,

Pruneaux à la cannelle, purée de pois chiches, carottes glacées au cumin

Gambas sauce satay, risotto onctueux aux betteraves, petits pois,

Cacahuètes grillées & tuile dentelle à l’encre de seiche

Saint-Jacques, homard, bœuf wagyu : tarifs et propositions sur demande

Mijoté en cocotte (à partager)

****

Trou normand / supplément de 5 euros/pers.
Servi avec liqueur au choix : génépi / poire / limoncello

(Autres liqueurs possibles sur demande)

****

Fromages buffet ou plateaux sur tables / supplément de 9€/pers.
Sélection de fromages affinés selon la saison et accompagnements

****

Desserts au choix, par Cédric Pernot
Mignardises ou macarons, 5 pièces/personne

Pièce montée, 4 choux/personne

Assortiment de 2 choux + 2 mignardises /personne

Autres propositions sur demande