



## 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