

**Menu 3 plats - 42€**  
**Service minimum : Entrée + Plat Ou Plat + Dessert**

## *Les Entrées*

- Terrine de foie gras aux aiguillettes de cannard, croquant de chutney du moment* 24€  
*Millefeuille d'aubergine grillées, mousse de chèvre au miel, salade de jeunes pousses* 19€  
*Burrata, coulis de poivrons et pesto* 15€  
*Rosace de melon, Serrano* 15€  
*Salade gourmande du Domaine* 24€  
*Tataki de thon rouge aux sésames, tagliatelles de légumes à la mangue, vinaigrette de miel au wasabi*  
25€

## *Les Plats*

- Maigre de Corse Label Rouge cuit à la plancha, poêlée de légumes, huile de noisette* 29€  
*Carré d'agneau flambé à la fleur de thym, aligot de ratte Touquet, jus au thym* 30€  
*Risotto de gambas, cristalline de basilic et dentelle de parmesan* 22€  
*Côte de boeuf (400g) au sel de Guérande, grenailles et petits légumes* 30€  
*Pêche du moment, ratatouille de petits légumes au coulis de péquillos et beurre blanc à l'estragon* 24€

## *Les Douceurs*

- Les fromages affinés du moment* 7€  
*Profiterolles façon craquelin et chocolat chaud* 15€  
*Millefeuille praliné, éclats de noisettes caramélisées et fruits de saison* 15€  
*Baba à l'Armagnac, crème légère à la vanille Bourbo et compotée d'oranges amères* 17€  
*L'assortiment de sorbets du temps sur lit de confits de pétales de roses* 13€

**Cette carte à été désinfectée avant et après utilisation**

LE DOMAINE SAINTE CATHERINE

*Tous nos plats sont confectionnés maison, dressés à la commande*

*Service inclus*

*Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition à la réception*