



TAPAS, ENTRÉES, À PARTAGER... OU PAS

Planche d'Excellence de Charcuteries Corses, (IGP) - 3/pers 35

Sélection du Domaine

*Un plateau généreux de charcuteries corses de qualité supérieure,
2 jambons crus, figatelli grillé, 3 coppa, 3 lonzo, 6 saucissons, pain grillé et fromage corse.*

Mi-cuit de foie gras maison selon l'humeur du chef 19

*Un foie gras mi-cuit, préparé avec créativité,
où chaque assiette révèle une touche unique d'épices selon l'inspiration du chef.*

Œufs pochés meurette 15

Œufs pochés sur un lit de sauce bourguignonne riche et savoureuse, élaborée à partir de vin rouge, de lardons, d'oignons. Accompagnés de toasts croustillants.

Escargots de bourgogne qualité supérieure - 12 pièces 22

*Des escargots tendres enrobés d'un beurre persillé et aillé,
servis dans leur coquille, pour une expérience typiquement française.*

Cuisses de grenouilles gros calibre - 6 pièces 24

*Des cuisses de grenouilles dorées et parfumées à l'ail et au persil,
offrant un goût authentique et raffiné du terroir.*

Tempura de gambas impériales marinées - 4 pièces 18

*Des gambas croustillantes en tempura légère, sauce soja douce,
émulsion d'ail et d'herbe, mayonnaise au sésame - sauce Chirachi.*

Salade périgourdine du Domaine Entrée 15 / Plat 22

*Gésiers à la persillade, magret fumé, foie gras,
croûtons, salade, tomates, échalotes, ciboulette*

Burrata panée 16 🌱 / 18

*Burrata panée croustillante, servie sur un lit de sauce tomate provençale parfumée,
avec jambon cru 18€, option végétarienne sans jambon cru à 16€*

Brochettes croustillantes de Bœuf au Fromage - 4 pièces 17

*De délicats croustillants de bœuf, garnis de fromage fondant,
rehaussés d'une sauce Chirachi.*

Fondant de Camembert rôti aux herbes de Provence Plat 30

*Un camembert crémeux rôti au four, servi avec des pommes de terre grenaille,
toasts, et une sélection de charcuterie corse : 2 lonzo, 2 coppa, 1 jambon et 1 figatellu.*