



SAINTE RAPHINE... ET SON ÉCRIN DE VERDURE

Aventurière, enjouée et curieuse, Sainte Raphine veille sur le domaine depuis 9 siècles. Elle vit en harmonie avec la faune et la flore. Elle aime les plaisirs simples et la visite à l'improviste de ses amis avec qui elle partage souvent un bon repas. Elle rit souvent, profite de la vie douce et calme du domaine et aime se prélasser au bord de l'eau près de sa chapelle.

Niché au milieu de 62 hectares de forêts et de prairies, notre domaine est un écrin de verdure. C'est un lieu unique et enchanteur qui vous propose :

- Un restaurant mettant à l'honneur les produits locaux et de saison
- Un bar tapas extérieur ouvert à la belle saison
- Une salle événementielle pour vos célébrations
- Deux salles de séminaires pour vos rendez-vous professionnels
- Quatre chambres et une suite pour prolonger l'expérience



À PARTAGER



Tataki

Tataki de canard mariné à l'asiatique et cacahuètes torréfiées

14 €

Jambon Bellota

Assiette de jambon Bellota, coulis de piquillos et graines de moutarde

18 €

Houmous du moment *

12 €

Œuf mimosa

Œuf mimosa bio, mayonnaise aux zestes d'agrumes et œufs de truite

12 €



MENU SAINTE RAPHINE 50 € Au choix : Entrée / Plat / Dessert

ENTRÉES

Asperge

Asperges glacées, labneh aux herbes, sabayon citron vert, citron confit

13 €

Raviole

Raviole d'agneau, petits pois frais, crémeux petits pois, jus corsé et noix de cajou

13 €

Maquereau

Maquereau brûlé à la flamme, vierge cuite et crème d'avocat

14 €



PLATS



Tagliatelles* 26 €

Tagliatelles fraîches, crème d'asperge, asperges vertes rôties et siphon brebis

La Tartine de Sainte Raphine *Hors menu* 22 €

Pain de campagne, truite gravlax, avocat, œuf poché, chèvre frais, pickles et salade verte

Poisson de la Criée 30 €

Maigre de ligne, carottes en texture, crémeux au saté, beurre blanc aux œufs de poisson

Cochon 29 €

Côte de cochon, viennoise aux herbes, gnocchis herbacés, jus corsé et pomme paille

Tournedos *Supplément menu +5€* 35 €

Tournedos de bœuf, émulsion béarnaise
Servi avec frites « maison » et salade verte
Ou légumes de saison
Supplément foie gras poêlé + 2€

Bœuf à partager *Hors menu* 95 €

Côte à l'os (1,3kg environ), émulsion béarnaise.
Servie avec frites « maison » et salade verte / pour 2 personnes

Paletilla de Sainte Raphine *Hors menu* 90 €

Épaule d'agneau rôtie à partager, (1,6kg environ)
Légumes de saison et jus corsé / pour 2 à 3 personnes

MENU ENFANT

Les pitchouns 13 €

Volaille panée ou Poisson, frites « maison »
Glace ou dessert du moment
Sirop à l'eau ou jus de fruit





DESSERTS

Opéra

Opéra chocolat, café, noisettes et feuillantine

13 €

Rhubarbe

Rhubarbe confite, biscuit pompe à huile, crème montée à l'huile d'olive, jus de rhubarbe, liqueur de verveine et crunchy noix

12 €

Pistache & Citron

Crèmeux kalamansi, pistaches en déclinaison et sorbet yuzu citron

14 €

Fromage

Siphon de Comté, poivre mignonnette et croûtons, fruit de saison

12 €

GLACES

Fabriquées par un maître
Artisan glacier

Affogato

Glace vanille, caramel de café, chouchous de cacahuètes et café chaud

11 €

Au choix

Glaces : Vanille bourbon de Madagascar, chocolat « Valrhona », caramel au beurre salé d'Isigny AOP, café 100% Arabica, rhum-raisin au St James.

Sorbets : Citron, fruit de la passion, fraise Sengana, framboise

2 boules 7€ / 3 boules 9€

7/9 €

Supplément chocolat chaud ou chantilly 1,50€

Supplément Colonel 5€

