



MENU DU MARCHÉ

Semaine du 20 au 25 avril

Plat du jour 22€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 29€

Entrée/plat/dessert 34€



Radis beurre façon Sainte Raphine

ou

Pâté maison et tuile de pain



Poisson de la Criée, asperges blanches et jus d'asperge verte

ou

Volaille jaune, tian de légumes et jus corsé



Île flottante, crème anglaise et caramel

ou

Cheesecake, praliné, fruits de saison et fruits secs



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

LA CARTE DU MIDI





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 €



PLATS



Tagliatelles*

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

26 €

La Tartine de Sainte Raphine

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

22 €

Tournedos *Supplément menu +5€*

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

35 €

Bœuf à partager *Hors menu*

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

95 €

Paletilla de Sainte Raphine *Hors menu*

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

90 €

MENU ENFANT

Les pitchouns

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

13 €

Prix nets TTC service compris
Liste des allergènes disponible sur demande
* Plat végétarien





DESSERTS

Fromage

12 €

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

GLACES

Fabriquées par un maître
Artisan glacier

Affogato

11 €

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

Au choix

7/9 €

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€

Supplément chocolat chaud ou chantilly 1,50€

Supplément Colonel 5€

