

## Carte élaborée printanière du Domaine de Barres

### Entrées :

Velouté de lentilles vertes du Puy au lardo di Colonnata, Éclats de foie gras et huile de noisette <i>Région viticole suggérée : Val de Loire</i>	12 €
Gravlax de saumon mariné aux aromates par nos soins, Fraîcheur de légumes à la coriandre, finement citronnés <i>Région viticole suggérée: Vallée du Rhône</i>	14 €
Noix de Saint-Jacques à la crème de crustacés Julienne patate douce et céleri <i>Région viticole suggérée : Languedoc Roussillon ou Val de Loire</i>	16 €
Foie gras mi-cuit (IGP du Sud-Ouest) Chutney de figues aux épices, mikado pain d'épices <i>Région viticole suggérée : Val de Loire ou Centre, Bourgogne, Champagne</i>	18 €

### Plats cuisinés :

Cabillaud, beurre blanc au fruit de la passion, riz pilaf et petits légumes <i>Région viticole suggérée : Val de Loire et Centre ou Bourgogne</i>	21 €
Filet de bar, velouté de Homard, julienne de racines <i>Région viticole suggérée : Vallée du Rhône, Provence ou Bourgogne</i>	26 €
Pièce du boucher d'Aubrac 180g, sauce au poivre, Gratin dauphinois <i>Région viticole suggérée : Bordeaux, Languedoc Roussillon ou Vallée du Rhône</i>	22 €
Ris de veau blanc braisé, foie gras parfumé aux épices <i>Région viticole suggérée : Bourgogne, Bordeaux ou Alsace</i>	26 €

### Suggestions du Chef :

Composition de Risotto traditionnel Italien, légumes de saison, pleurotes et asperges vertes <i>Région viticole suggérée : Bourgogne, Val de Loire et Centre, ou Vallée du Rhône</i>	21 €
Tartare de bœuf Aubrac au couteau 180g, pommes croustillantes <i>Région viticole suggérée : Bordeaux, Languedoc Roussillon, Vallée du Rhône</i>	28 €
Côte de bœuf de l'Aubrac 800g, Sauce au poivre ou Bordelaise, petites pommes de terre et petits légumes, pour 2 personnes <i>Région viticole suggérée : Vallée du Rhône, Languedoc ou Bordeaux</i>	60 €

## *Desserts :*

Trilogie de fromages sélectionnés	9 €
Pana cotta, coulis de fruits rouges	11 €
Tatin de poires fraîches aux Pignons caramélisés	12 €
Tartelette aux fraises	12 €
Entremet Opéra chocolat café, crème anglaise	12 €

Notre carte est susceptible d'évoluer au cours de la saison, selon les produits frais du moment et selon les inspirations du Chef.



## *Menu découverte 36€*

### *Entrées*

Velouté de lentilles vertes du Puy au lardo di Colonnata, éclats de foie gras, huile de noisette,  
Ou  
Gravlax de saumon mariné aux aromates par nos soins, fraîcheur de légumes à la coriandre, finement citronnés

### *Plats cuisinés*

Cabillaud, beurre blanc au fruit de la passion, riz pilaf et petits légumes  
Ou  
Pièce de Bœuf du boucher d'Aubrac 180g, sauce au poivre, Gratin dauphinois

### *Desserts*

Entremet Opéra chocolat café, crème anglaise  
Ou  
Pana cotta maison, coulis de fruits rouges

## *Menu Signature 45€*

### *Entrées*

Noix de Saint-Jacques à la crème de crustacés, Julienne patate douce et céleri  
Ou  
Gravlax de saumon mariné aux aromates par nos soins, Fraîcheur de légumes à la coriandre finement citronnés  
Ou  
Velouté de lentilles vertes du Puy au lardo di Colonnata, éclats de foie gras et huile de noisette

### *Plats cuisiné*

Filet de bar, velouté de Homard, julienne de racines  
Ou  
Ris de veau blanc braisé, foie gras parfumé aux épices  
Ou  
Pavé extra rumsteck bœuf Aubrac Rossini 180g, sauce au poivre, Gratin dauphinois

### *Desserts*

Trilogie de fromages  
Ou  
Dessert au choix parmi la carte