

Pâques au Domaine

Vendredi 29 Mars soir - Samedi 30 Mars soir

Dimanche 31 Mars midi & soir

Lundi 1er Avril midi

Menu à 89€ par personne:

Amuse-bouches des Cloches...

*L'œuf bio du Gers mimosa et les œufs de hareng fumés
Asperges servies en sabayon et gratinées au vin sauvage*

*Daurade royale laquée printanière
Fine purée de haricots tarbais au chorizo, sauce Choron*

*Granité cassis cranberry, poivron brûlé
Guimauve glacée et floc rouge du Domaine de Bilé*

*Épaulé d'agneau pascal confite quelques heures au four
et servi en beau morceau, comme à la maison
Gâteau de farine de pois chiche aux choux vert et fruits secs
Sauce menthe du Jardin*

*Les premières fraises servies comme dans un nid bien rond
Chocolat noir, crémeux de riz, mousse mascarpone
Sorbet fraise*

Mignardises de la nouvelle Saison...

LES DIFFÉRENTES OPTIONS

ACCORD METS ET VINS

1 cocktail de Pâques, 2 verres de vin et 1 coupe de champagne, 1 Eau du Domaine,
39€ par personne

PACKAGE DE PÂQUES

2 menus de Pâques, 1 nuit en chambre double,
2 petits-déjeuners, 1 surprise en chambre...
340€ pour deux personnes

RÉSERVATION À LA RÉCEPTION