



DOMAINE DE CHARMEIL
CARTE DU SOIR

Entrées

A0	TOMATES ANCIENNES & BURRATA Burrata revisitée	18 €
A1	GAMBAS GRILLÉES A l'huile d'olive vanillée & salade folle	13 - 19 €
A2	GRAVLAX DE BOEUF A L'AIL NOIR	13 - 19 €
A3	SALADE DE RAVIOLES FRITS Lard confit	13 - 19 €
A4	SASHIMI DE SAUMON FAÇON THAÏ	13 - 19 €

Viandes

A5	WOK DE BOEUF	24 €
A6	EPAULE D'AGNEAU CONFITE Herbes aromatiques du jardin	26 €
A7	PITHIVIERS DE CANARD ET FOIE GRAS	28 €

Poissons

A8	DOS DE CABILLAUD Dashi aux feuilles de combawa	24 €
A9	QUENELLE DE BROCHET Crème de homard, morilles	25 €
A10	THON SNACKÉ AU SÉSAME WASABI & légumes croquants	23 €

Incontournable

A11	RAVIOLES AUX MORILLES	18 €
-----	-----------------------	-------	------



DOMAINE DE CHARMEIL

Desserts

C10	TARTE AU CITRON*	9€
	Croustillant, lemon curd, ganache montée au citron noir de Valence, meringue		
C11	GRENOBLE BREST*	9€
	Pâte à chou, amandes grillées, sucre perlé, crème diplomate à la noix, praliné aux noix, noix grillées		
C12	ESTHÉTIQUE RHUBARBE*	9€
	Croustillant au chocolat, quenelle de ganache au chocolat, ganache montée à la liqueur de rose, gel rhubarbe, compotée de rhubarbe, meringue		
C13	TARTE CHOCO, NOIX DU DAUPHINÉ*	9€
	Pâte sucrée, crème de noix, noix du Dauphiné, caramel, crèmeux au chocolat, chantilly cacao		

Coupes de Glace

C5	DAME BLANCHE	8 €
C6	CHOCOLAT LIEGEOIS	8 €
C7	CAFÉ LIÉGEOIS	8 €
C8	CARAMEL LIÉGEOIS	8 €
C9	COUPE COLONEL glace citron - vodka - morceaux citron	9 €

*PRÉSENCE DE FRUITS À COQUE, DE GLUTEN ET DE PRODUITS LAITIERS
LISTE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE