

Tradition & innovation réveillez vos papilles

Pour vos apéritifs, nous vous proposons:

Apéritifs simples: de 6€ à 24€
(facturation à la consommation)

Jus de fruits: 8€

Carafe de jus de fruits: 25€

Champagne R.Renaudin Cuvée Cazaudehore:
76€ la bouteille de 75cl - 13€ la coupe

Open Bar Classique - 22€ par personne
durée ¾ heure

avec notre sélection d'apéritifs et canapés

Campari - Porto Blanc - Porto Rouge - Muscat -
Whisky - Martini Rouge - Martini Blanc - Xérès -
Pinot des Charentes - Salers

Open Bar Champagne - 35€ par personne
durée ¾ heure

avec notre sélection d'apéritifs et canapés

Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore
Campari - Porto Blanc - Porto Rouge - Muscat -
Whisky - Martini Rouge - Martini Blanc - Xérès -
Pinot des Charentes - Salers



Menu pour Jeunes Gastronomes
jusqu'à 12 ans - 29€ par enfant

Saumon fumé dans nos cuisines
ou Salade de tomates

*

Côte d'agneau, pommes de terre sautées
ou Poisson du jour, écrasé de pommes de terre

*

Sorbet maison ou Gâteau au chocolat

Desserts à partager
sans suppléments

Royal chocolat, sauce anglaise

Millefeuille au chocolat

Fraisier

Tulipe de glaces et sorbets maison, brunoise de fruits
(maximum 80 personnes)

Nos menus :

Le Saumon Fumé :
en cannelloni, gelée de choux fleur au galanga

•
Le Magret de Canard :
légumes sautés au basilic thaï,
crêpe de riz ail & gingembre

•
Pressé de gorgonzola au céleri rave,
salade au céleri branche

•
Millefeuille aux poires, sauce chocolat

•
*Croix de Saint Privat, cuvée du Pape Laurent
Garance, Côte du Roussillon
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€79 par personne

La Daurade :
en tartare au wakamé et citron confit

•
La Lotte :
pochée dans un consommé de topinambours,
ravioles de trompettes de la mort

•
Sélection de Fromages de Bourgogne
& crottin de chavignol préparé

•
Dacquoise noix de coco,
crème ananas, coulis mangue passion

•
*Château de Maimbray, Sancerre
Château de Greysac, Médoc
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€99 par personne

Girolles, Topinambours & Foie Gras :
en terrine de gelée de topinambours

•
Le Haddock :
en raviole, crème à la bergamote

•
L'Agneau : filet poêlé et sa caillette,
mousseline d'ail, cromesquis carotte

•
Sélection de fromages affinés,
mesclun

•
Charlotte aux marrons,
cœur amande et chocolat, sauce anglaise

•
*Emmanuelle Mellot, Pouilly Fumé
Les Pensées de Pallus, Chinon
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€119 par personne

Le Bar :
en carpaccio, radis parfumés au wasabi

•
La Saint-Jacques :
poêlée, crème d'avocat & lentilles au gingembre

•
Le Pigeon :
la poitrine poêlée, les cuisses confites,
mousseline de betterave rouge

•
Fromages de Normandie & Camembert surprise

•
Millefeuille au chocolat noir,
crème anglaise au thé matcha

•
*Saint-Romain Sous la Velle, Fabien Coche-Bouillot
Château La Tour de By Médoc Cru Bourgeois
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€139 par personne

Pour les amoureux de fromage et de truffes

Saint-Félicien à la truffe et aux olives noires, croûton à l'huile de truffe blanche (+10€ par personne)