

Tradition & innovation réveillez vos papilles

Pour vos apéritifs, nous vous proposons:

Apéritifs « à la consommation » : de 6€ à 24€

Jus de fruits: 8€, Carafe de jus de fruits: 25€

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

Bar Ouvert 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 ; jus de fruits & eaux

Bar Ouvert Champagne – 35€ par personne

durée ¾ heure

Bar Ouvert Classique &

Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore

Bar Ouvert Vins & Champagne – 45€ par personne

durée ¾ heure

Sélection de vins blanc & rouge, jus de fruits & eaux,

Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore



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 Thon
cru en tartare

•
Le Cabillaud
millefeuille d'artichaut & céleri

•
Feuilleté de fromage de chèvre au curry

•
Le Fraisier, biscuit pistache

•
*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€79 par personne

Le Foie Gras
mi-cuit, marbré aux petits pois fumés

•
L'Agneau
Le filet aux artichauts, émulsion à l'ail doux

•
Sélection de Fromages de Bourgogne
& crottin de chavignol préparé

•
Millefeuille aux fruits rouges

•
*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€99 par personne

Le Bar
en carpaccio, tartare de wakamé

•
Les Asperges
grosses blanches, piperade d'asperges vertes

•
Le Bœuf
au poêlon, ravioles vapeurs au foie gras,
mousseline de céleri

•
Sélection de fromages affinés, mesclun

•
Dacquoise coco, crème ananas,
coulis mangue-passion

•
*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€119 par personne

La Lotte
en médaillon, crème de raifort fumée

•
Les Langoustines
juste saisies à l'huile vanillée

•
Le Veau
mignons en rôti farci,
quenelle de morilles, pommes grenailles

•
Fromages de Normandie & Camembert surprise

•
Millefeuille chocolat noir,
crème anglaise au thé matcha

•
*Accord Mets & Vins par notre sommelier
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)