

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 Calamar

farci, risotto à l'encre de seiche,
bavaroise au persil

Le Bœuf

Blonde de Galice en cannelloni,
légumes comme un pot au feu confit

Feuilleté de fromage de chèvre au curry

Millefeuille aux poires

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

€79 par personne

Le Foie Gras

mi cuit à l'anguille fumée, crème de chou-fleur,
mousse de foie gras fumé

La Saint-Jacques

poêlée, topinambours en velouté
et en fricassée au combawa

Sélection de fromages de Bourgogne
& crottin de chavignol préparé

La Forêt Noire, griottes poêlées au thym

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

€99 par personne

La Lotte

fumée, en habit de Raifort

Le Veau

filet mignon rôti et roulé aux girolles,
spaghettis de salsifis, crème aromatisée à la truffe,
croûtons de foie gras

Sélection de fromages affinés
de la Ferme Sainte Suzanne, mesclun

Macaron amandes et noisettes,
crème pralinée et fruits d'hiver

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

€119 par personne

Les Langoustines

cuites et crues en tartare, sur une crème de risotto

La Lamproie

pressée à la Bordelaise, au chou de Pontoise

Le Bœuf Normand

poêlé, ravioles vapeur au foie gras,
mousseline de céleri

Fromages de Normandie
& Camembert surprise, mesclun

Royal chocolat, crème anglaise

*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)