

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 Saumon
en tartare à l'oseille

•

Le Canard
magret roulé aux olives & Bayonne,
jus au basilic

•

Feuilleté de fromage de chèvre au curry

•

Le Macaron,
violette, framboises & myrtilles

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

€79 par personne

L'Artichaut
fèves, petits pois & Cécina

•

La Lotte
en médaillon, légumes printaniers au basilic Thaï,
asperges blanches au lard de Colonnata citronné,
sauce Banyuls

•

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 Foie Gras
mi-cuit marbré de lamproie fumée

•

Le Pigeonneau
farci au foie gras, petits pois

•

Sélection de fromages affinés
de la Ferme Sainte Suzanne, mesclun

•

Dacquoise cacao & noisette,
mousse au chocolat

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

€119 par personne

Le Veau
en tartare, rose de betterave,
petits pois fumés à la sauge

•

Le Homard
en ravioles, shiitakes grillés à la cacahuète

•

Le Bœuf
filet poêlé, truffe noire,
artichauts & asperges en vol-au-vent

•

Fromages de Normandie & Camembert surprise

•

Le Fraisier

*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)