

TRADITION & INNOVATION RÉVEILLENZ 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

Royal chocolat, sauce anglaise
Millefeuille au chocolat
Fraisier

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

supplément de 8€ par personne dans le cadre d'un
Menu, 15€ par personne pour un choix **A la carte**

NOS MENUS :

LA DAURADE

en tartare, pâte de sarrasin, cresson au sésame, bavaroise wasabi

L'AGNEAU

confit en caillette, haricots coco aux olives, palets de pain moelleux à l'ail doux

LE FROMAGE

feuilleté de fromage de chèvre au curry

LE CHOCOLAT

mille-feuille, thé matcha

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€79 par personne

LA LOTTE

fumée, bavaroise au raifort

LA SAINT-JACQUES

poêlée, huile de truffe, riz poêlé confit d'échalotes, mousseline de choux fleur, légumes croquants aigre-doux

LE FROMAGE

sélection de Bourgogne
& crottin de chavignol préparé

LA POIRE

en mille-feuille

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€99 par personne

LE HOMARD

en cannelloni, jus de cresson, œufs de poisson

LE CANARD

en steak haché, escalope de foie gras, croûte au confit, œuf mollet

LE FROMAGE

sélection de fromages affinés de la Ferme Sainte Suzanne, mesclun

LA MANGUE

vacherin passion, fruits exotiques

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*
€119 par personne

LE CANARD

mille-feuille au foie gras, artichauts, lait d'amandes

LA RAIE

fumée à la sauge, betterave, oreille de judas, jus Pékinois à la betterave

LE VEAU

mignon poêlé, champignons eryngii, galette de soja au gingembre, poire au bouillon épicé

LE FROMAGE

fromages de Normandie & Camembert surprise

LE CHOCOLAT

royal chocolat

*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)