

# 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 :

## LE SAUMON

à peine cuit sous la flamme,  
salade de cresson au sésame

## LE MAGRET

poêlé, confit de cerise - tagette,  
mille-feuille de navet

## LE FROMAGE

feuilleté de fromage de chèvre aux épices

## LES FRUITS ROUGES

mille-feuille

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

## LE TOURTEAU

émietté à la coriandre, légumes croquants

## LA LOTTE

médailon, mille-feuille artichaut-céleri,  
fèves parfumées au combawa

## LE FROMAGE

sélection de Bourgogne  
& crottin de chavignol préparé

## LE FRAISIER

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

## LA LANGOUSTINE

en bavaroise basilic thaï,  
tartare de petits pois, pesto aux pistaches

## LE VEAU

mignon poêlé, gratin dauphinois époisse  
& asperge verte, crème au vin jaune

## LE FROMAGE

sélection de fromages affinés  
de la Ferme Sainte Suzanne, mesclun

## LE CHOCOLAT

royal chocolat, crème anglaise

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



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

Être « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts de qualité.

Ce titre, sujet à un audit de contrôle, a été décerné à Philippe Cazaudehore par arrêté préfectoral en Avril 2009 et renouvelé régulièrement depuis.