

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 LOTTE

fumée en bavaroise au raifort

LE CANARD

en magret,
purée d'olive, spaghetti de céleri,
spätzle aux pruneaux

LE FROMAGE

sélection de fromages d'Auvergne,
brochette de chèvre au curry

LE DESSERT

vacherin mangue passion, coulis exotique

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

LE FOIE GRAS

mi-cuit en mille-feuilles de betterave

LA SAINT-JACQUES

poêlée, sauce cresson au sésame,
spätzle à l'encre & légumes croquants

LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés
de la Ferme Saint Suzanne

LE DESSERT

dacquoise amande-poire & praliné

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

LE SAUMON D'ECOSSE

tartare en crêpe de riz & wasabi

LE HOMARD en cannelloni,
patate douce, sauce à l'encre de seiche,
mousseline de poireaux à la citronnelle

LE FROMAGE

pressé de gorgonzola
au céleri & raisin blond aux épices

LE DESSERT

mille-feuilles aux pommes
& caramel au beurre salé

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

LE HOMARD

cannelloni en habit de mangue

LA SAINT JACQUES

consommé de réglisse au fenouil

L'AGNEAU

filet poêlé, béarnaise aux algues Nori,
pulpe de pommes de terre
à l'huile d'olive & estragon

LE FROMAGE

sélection de fromages de Normandie
& préparation de camembert surprise

LE DESSERT

fondant au chocolat cœur griotte,
praliné nougatine

*Accord Mets & Vins par notre sommelier
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion
€139 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.

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