

# 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