

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 PETIT POIS

en velouté,
émulsion au lard, copeaux de foie gras

LA DAURADE

carotte jaune en mousseline miel & citron,
légumes aigre-doux aux épices

LE FROMAGE

sélection de fromages d'Auvergne,
chèvre au curry glacé crème de haddock

LE DESSERT

vacherin mangue passion, coulis exotique

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

LE MAQUEREAU

mariné et grillé sous la flamme,
mousseline reglissée de fenouil

L'AGNEAU

filet en habit de Nori,
pulpe de pomme de terre à l'estragon
& daurade séchée

LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés

LE DESSERT

dacquoise amande-poire & praliné

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

LE FOIE GRAS

sphère aux gésiers de canard,
artichaut mousseline & tempura

LA LAMPROIE

fumée, en cannelloni,
petits pois & sa mousseline à l'huile d'olive

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

LA CAILLE

terrines aux fèves & basilic

LA GAMBAS

sautée au galanga, crêpe de riz betterave

LE BOEUF

filet rôti aux morilles, ,
asperges blanches,
spätzle à la Mimolette vieille

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



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