

# 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 - 39€ 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 FAISAN

marbré au foie gras, rémoulade de céleri, condiment aux pruneaux & olives

## LA DAURADE

poireaux au galanga & shiitake, mousseline de pomme de terre douce à la citronnelle

## LE FROMAGE

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

## LE DESSERT

dacquoise praliné, chocolat & nougat

**65€ par personne**

## LA LIMANDE

marinée au vinaigre de gingembre, caviar d'aubergine au basilic thaï

## LE PIGEON

la poitrine au sautoir, les cuisses confites sautées à la vitelotte & aux topinambours

## LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés de la Ferme Sainte Suzanne

## LE DESSERT

millefeuille aux fruits de saison, coulis

**95€ par personne**

## LE FOIE GRAS

mi-cuit, confit de canard, radis aigre-doux

## LA SAINT-JACQUES

légumes d'automne en cannelloni, mousseline de potimarron & châtaignes

## LE BŒUF

au sautoir, spaghetti de salsifis, choux rouge au lard

## LE FROMAGE

sélection de fromages de Normandie, Camembert surprise

## LE DESSERT

manguier, croustillant lait & nougat de Montélimar

**130€ par personne**

## LA CAVE

Patrick Louette, sommelier, vous propose 3 expériences de dégustation pour s'adapter à toutes vos envies. Exprimées en verres de vins par personne, elles comprennent également les eaux plates & gazeuses, ainsi que le café, thé ou infusion.

**ACCORD ÉMOTION 20€ / pers.**  
*Accord mets & vins en 3 verres*

**ACCORD PASSION 30€ / pers.**  
*Accord mets & vins en 3 verres Prestige*

**ACCORD COUTURE 45€ / pers.**  
*Accord mets & vins en 4 verres*

## 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.