

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 SAUMON

fumé & glacé aux épices,
galet de risotto à la citrouille,
chutney de potimarron

LE CANARD

magret rôti, navet glacé à l'orange,
épinards au citron & feta en croustillant,

LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés
de la Ferme Sainte Suzanne

LE DESSERT

crèmeux mangue - passion

65€ par personne

LE FOIE GRAS DE CANARD

du Sud-Ouest, mi-cuit, kumquats confit
pickles de radis blanc au miel,

LA SAINT JACQUES

poêlée, mousseline de chou-fleur,
salade de choux rouge & cerfeuil,
beurre cacahuète

LE FROMAGE

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

LE DESSERT

nuage coco, chocolat

95€ par personne

LA SAINT JACQUES

marinée & en mousse fumée,
pressé d'endive au kikkoman

LA LOTTE

escalope poêlée,
chou rave sauté à cru,
coquillages au beurre de gingembre

LE BŒUF

filet au sautoir, éclair au topinambour,
œuf brouillé aux trompettes de la mort

LE FROMAGE

sélection de fromages de Normandie,
Camembert surprise

LE DESSERT

millefeuille caramel & poire,
coulis caramel beurre salé

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.