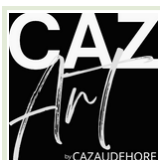


En 1928, tout commence par
une buvette de stade. Au fil des ans,
trois générations de la famille éponyme
se succèdent chez Cazaudehore pour
façonner le havre gourmand et bucolique au
cœur de la forêt de Saint-Germain-en-Laye :
un hôtel et un restaurant.
Cet écrin, cette institution est bercée
par les arts, musicaux et visuels qui se
succèdent. L'occasion idéale pour se
retrouver en famille, entre amis
ou organiser des rassemblements familiaux
et professionnels au vert.

Votre moment gourmand

par notre chef

PASCAL LOGNON-DUVAL
membre des Toques Françaises



Du 7 octobre au 2 novembre,
découvrez la deuxième édition
de notre nouvel événement
mensuel, CAZ'Art : quand l'art
fait comme chez lui sur les murs
du restaurant Cazaudehore.

Une occasion exceptionnelle de déjeuner
"avec" les œuvres invitant à l'évasion,
sous les mers ou dans les ruelles italiennes
de **Florence Tedeschi**.

Laissez-vous emporter
par son univers qui ne
demande qu'à être adopté
pour sublimer votre
chambre, votre salon...
ou les deux ?

Retrouvez ses tableaux ici !



*Plaisir des sens, partage,
bienvenue chez Cazaudehore*

avec notre partenaire

RANGE ROVER
by
NEUBAUER
GROUPE

LES PRÉMICES

L'OREILLER 23 €

pâté en croûte : volaille confite, champignons des bois, gelée fine à l'ail noir du Japon

LE BUTTERNUT 18 €

fin velouté, œuf parfait, écume de noisette, miettes de marron

LE FOIE GRAS 23 €

de canard du Sud-Ouest mi-cuit et anguille fumée, chutney de figues aux épices

LE POIREAU 21 €

cuit fondant, façon mosaïque au nori, le vert comme une sauce, crème aux œufs de hareng

LE SAUMON 20 €

Label Rouge d'Écosse fumé par nos soins, crème acidulée au citron combawa

LE VÉGÉTARIEN

LE PISTOU 26 €

risotto au pistou et mijoté de légumes d'automne, coulis de roquette

LA MER

LE BAR 34 €

nacré à la plancha, méli-mélo de champignons des bois, fumet d'agrumes et huile d'argan

LE CABILLAUD 32 €

dos, au Pimenton, caviar de butternut et marron, coulis de cresson beurre noisette

LE HOMARD BLEU 49 €

Fregola Sarda aux saveurs de betterave, jus de carapaces au gingembre

LA TERRE

LE BŒUF 40 €

cuit à la plancha, variation sur la pomme de terre et les girolles en persillade

LE PIGEON 37 €

aux deux cuissons, légumes du moment caramélisés, jus salmis

LE RIS DE VEAU 49 €

cuit croustillant au sautoir, macaronis, fine purée de butternut et marron, foie gras, jus au savagnin

LE PLATEAU DE FROMAGES

affinés par la ferme Sainte-Suzanne 18 €

LES GOURMANDISES

par notre chef pâtissier J.-C. Boussaud

LE CHOCOLAT 15 €

ganache chocolat et crémeux café en tarte, granola aux noix de Pécan

LE PAMPLEMOUSSE 15 €

mousse en cube et zestes confits

LA POMME 15 €

déclinaison

LA POIRE 15 €

Belle-Hélène à la mode Cazau

LA CHÂTAIGNE 15 €

en finger aux éclats de marron confit

GLACES ET SORBETS 11 €

faits maison, 3 boules

LE CAFÉ 10 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac, chocolatier à Saint-Germain-en-Laye

LE CHAMPAGNE 17 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac, chocolatier à Saint-Germain-en-Laye




CAZAUDEHORE