

Tradition & innovation réveillez vos papilles

Pour vos apéritifs, nous vous proposons:

Apéritifs simples: de 6€ à 24€
(facturation à la consommation)

Jus de fruits: 8€

Carafe de jus de fruits: 25€

Champagne R.Renaudin Cuvée Cazaudehore:
76€ la bouteille de 75cl - 13€ la coupe

Open Bar 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

Open Bar Champagne - 35€ par personne
durée ¾ heure

avec notre sélection d'apéritifs et canapés

Champagne Renaudin Cuvée Cazaudehore
Campari - Porto Blanc - Porto Rouge - Muscat -
Whisky - Martini Rouge - Martini Blanc - Xérès -
Pinot des Charentes - Salers



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
sans suppléments

Royal chocolat, sauce anglaise

Millefeuille au chocolat

Fraisier

Tulipe de glaces et sorbets maison, brunoise de fruits
(maximum 80 personnes)

Nos menus :

Petites sardines sur des petits pains frits
comme une tarte à la tomate

•

Epaule d'agneau confite,
millefeuille de crudités chaudes,
navet nouveau et jus à la bergamote

•

Pressé de gorgonzola au céleri rave,
salade au céleri branche

•

Le fraisier et son coulis

*Croix de Saint Privat, cuvée du Pape Laurent
Garance, Côte du Roussillon
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€79 par personne

Terrine de caille aux fèves,
gelée au Drambuie et basilic

•

Médaille de lotte, crème safranée
et raviole de pomme de terre au boudin Ibérique

•

Le crottin de chavignol
et sa préparation haddock, orange et aneth

•

Dacquoise noix de coco,
crème ananas, coulis mangue passion

*Sancerre, Château de Maimbray, Roblin
Château de Greysac, Médoc
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€99 par personne

Tourteau en habit de romaine,
crème avocat et coriandre, coquillage

•

Le steak haché de canard
et son escalope de foie gras poêlée

•

Sélection de fromages affinés,
mesclun

•

Les fruits rouges en millefeuille

*Pouilly Fumé, Emmanuelle Mellot
Chinon, Les Pensées de Pallus
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€119 par personne

Le foie gras de canard aux petits pois

•

Le demi-homard aux asperges vertes,
crêpe parmentier de romaine

•

Le pigeonneau au poêlon et son jus aux cerises,
émincés de navets au lard, pulpe de légumes verts

•

Camembert surprise :
poire, gelée de whisky, miel et chocolat

•

Royal chocolat noir et croustillant praliné,
crème anglaise

*Saint-Romain Sous la Velle, Fabien Coche-Bouillot
Château La Tour de By Médoc Cru Bourgeois
Eau plate & gazeuse ; Café, thé ou infusion*

€139 par personne

Pour les amoureux de fromage et de truffes

Saint-Félicien à la truffe et aux olives noires, croûton à l'huile de truffes blanches (+10€ par personne)