

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 - 30€ 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 TOURTEAU

conchiglioni au tourteau,
pulpe de betteraves à la tahine,
condiments de la mer

LE CANARD

magret poêlé aux épices,
variation sur le panais & le cresson,
jus à la grenade fraîche

LE FROMAGE

Camembert farci au mascarpone,
condiment du sud

LE DESSERT

tarte aux fruits de saison

65€ par personne

LA SAINT JACQUES

en tartare,
avocat, mangue & citron vert,
coulis de roquette

LE BAR

contisé au tandoori,
méli-mélo de champignons des bois,
pistou de basilic

LE FROMAGE

notre sélection de fromages affinés
de la Ferme Sainte Suzanne

LE DESSERT

millefeuille poires chocolat

95€ par personne

LE FOIE GRAS

canard du Sud-Ouest mi-cuit,
chutney de figes,
mini brioche aux figes

LA SAINT JACQUES

à la plancha,
pulpe de céleri à la truffe noire,
jus de bardes & condiments de la mer

LE BOEUF

filet cuit au piment d'Espelette,
pomme de terre fondante
aux oignons confits & piquillos

OU

LE RIS DE VEAU

cuit croustillant, jus au pralin,
gratin de macaronis
au parmesan & foie gras,

LE FROMAGE

chèvre frais à l'olive de Kalamata, mikado
pommes & poires

LE DESSERT

Saint-Honoré praliné

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