

Les entrées

LES LÉGUMES ANCIENS

en fin velouté, royale de foie de volaille
à la muscade, ailerons caramélisés

LE SAUMON

fumé par nos soins, gel au citron vert,
crème acidulée combawa

LA GAMBAS TIGER

en tartare, avocat, cébette citron vert dans une
raviole, bouillon de carcasses à la citronnelle,
condiment clémentine

LES CHAMPIGNONS

du moment en persillade, œuf mollet,
siphon au Pimenton de la Vera

LE FOIE GRAS

de canard du Sud-Ouest (Saint-Sozy) mi-cuit au
naturel, variation sur le coing et la vanille Bourbon

Les plats

LE VÉGÉTARIEN

Fregola Sarda à l'encre de seiche, légumes
du moment caramélisés, pulpe multicolore

LA PINTADE

Fermière Label Rouge en suprême,
farci au cresson et tomate séchée, ballottine
d'embeurrée de choux au foie gras

LE CERF

filet parfumé au poivre des Gorilles,
déclinaison sur la poire Williams,
salsifis fondants, sauce poivrade

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

de France nacrée, expression sur le céleri rave
et le piquillos, bouillon de barde
aux saveurs de la main de Buddha

LA LOTTE

à la plancha, parfumée au chorizo ibérique,
courge aux condiments de la mer, jus corsé

LE RIS DE VEAU

LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

cuit croustillant, gnocchis potimarron, salade de
Trévise, flamme au balsamique, jus au savagnin

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

déclinaison sur la pomme de terre, cébette
sifflet, sauce homardine au safran



CAZAUDEHORE

Votre menu-carte

entrée, plat, dessert

à choisir

parmi les plats de la carte

Les fromages

affinés par la ferme Sainte-Suzanne, plateau

Les desserts

LE CHOCOLAT

ganache montée chocolat au cœur de
marmelade clémentine et croustillant clémentine

LA CACAHUÈTE

nuage de noix de coco au cœur de cacahuètes

LA POMME

la Tatin du chef

L'EXOTIQUE

mangue-passion en tarte, brunoise exotique,
confit d'ananas relevé au poivre des Gorilles

LA VANILLE & CARAMEL

mini-ravioles crémeuses caramel,
mousse vanille et caramel beurre salé

Les glaces et sorbets

faits maison, 3 boules

Le café

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

Le champagne

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