

Les entrées 22 €

GYOZA PETIT POIS-CHÈVRE

émulsion de miel aux épices,
coulis betterave et œuf frit

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

LE FOIE GRAS

(+3 €)

le lingot, rhubarbe, gingembre et cédrat
et sa compotée, brioche maison

Les plats 38 €

LE RAVIOLINI

ricotta, épinards et pignons de pin

L'AGNEAU

la selle aux herbes en millefeuille,
poireaux truffés et comté crème de cresson

LE BŒUF DE NORMANDIE

filet au tandoori, pomme de terre en rosace
et vitelotte, olives Taggiasche

LE SANDRE

le filet confit, artichauts violets
et poêlée de girolles Fregola Sarda,
sauce au raifort

LA LOTTE

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

Nos incontournables

LE RIS DE VEAU

(+12 €)

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

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

(+24 €)

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


CAZAUDEHORE

Votre menu-carte
entrée, plat, dessert 69 €
à choisir
parmi les plats de la carte

Les fromages 18 €

en plateau

Les desserts 15 €

LE TIRAMISU

coque fondante au chocolat

LA FRAISE

sur son biscuit nantais,
confit et sorbet fraise

LE TOUT CHOCOLAT

de la mousse à la ganache
en passant par la glace

LA NOISETTE

en finger, croquante
avec sa mousse vanille et son cœur caramel

LE CHOU MERINGUÉ

aux fruits rouges

Les glaces et sorbets

faits maison, 3 boules

glaces : vanille, chocolat, lait d'amande, yaourt
sorbets : fraise, framboise, bergamote, mangue-passion

Le café 10 €

avec les délicieux et croquants macarons
de notre pâtissière

Le champagne 17 €

avec les délicieux et croquants macarons
de notre pâtissière