

Le Menu Douceur à 72.50€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Douceur de Saumon
Petits légumes croquants Sauce Homardine
(en soufflé)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Ballotin de Volaille farci emmental/mozzarella
Sauce crémée

Mille feuille de Pomme de Terre D'Antan
Courgette gratinée maître d'hôtel

Petite Grappe de Tomates cerises
Et pointes d'asperges

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison
Plateau fromager de nos Régions et d'ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur saladette Mêlée noix et croûtons

La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace
La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Le Menu du Terroir à 76.50€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie
(mini wêleh, mini poêlon de fondue d'endives au
Maroilles, chti cake à la bière jambon et
moutarde)

**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
Rosé de Provence**

Le Plat

Mijoté de boeuf façon Carbonade
Sauce bière, cassonade, pain d'épices

Gratiné Pomme de terre au beurre salé
Fondant aux poireaux à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises
Et pointes d'asperges

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison
Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur saladette Mêlée noix et croûtons

La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace
La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Le Menu Saveur d'Italie à 80.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Dos de Cabillaud crumble chorizo parmesan
Petits légumes croquant sauce beurre blanc

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti en Robe Serrano
Sauce champêtre

Risotto Fondant au parmesan
Marmite champignons prestigés crème d'ail

Petite Grappe de Tomates cerises
Et pointes d'asperges

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)
Sur saladette Mêlée noix et croûtons

La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !
La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 89.20€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Briochein tomate chèvre basilic
Et son Caramel de légumes

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Carré crémeux de Foie Gras Robe Ibérique
Confit de pomme au Gaillac

Macaron Maison et Pains aux Fruits

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Gigot de Pintade farcé Prestige forestière
Sauce à la crème d'ail

Mille Feuille de Pomme de terre Plaisir

Marmite de carottes et noisettes grillées

Petite Grappe de Tomates cerises

Et pointes d'asperges

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur salade Mêlée noix et croûtons

La Cascade de fruits frais.... (+2.00 €/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Le Menu Gourmand à 95.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaude

Saint Jacques sur son Risotto crémeux
Fondant de poireaux et parmesan
sauce beurre blanc

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide Gourmande

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras

Alliance de foie gras façon Lucullus

Médaille de foie gras

Macaron maison et pains aux fruits

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Cœur de Rumstœck aux 3 poivres

Sauce aux poivres

Brochette de grenailles aux herbes sèches

Gratiné de courgette à l'emmental

Petite Grappe de Tomates cerises

Et pointes d'asperges

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur salade Mêlée noix et croûtons

La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/pers.)

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux au choix

Le café

Quelques idées en plus à la Carte

Les Entrées Poissons Chaudes

Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel

Le plaisir brioche de Saint-Jacques et Gambas

Les Entrées Poissons froides

Tentation de Saumon Frais et Fumé en duo
Petits légumes et Perles de Saumon

Allumette des Caraïbes Pressé de Saumon

Mangues coulis passion

Brochette de crevettes et sauce crustacés

Les Entrées Chaudes à la carte

Le Velouté Argentéuil

Le Velouté Forestier

Briochein volaille, champignons et foie gras

Les Entrées Froides foie gras

Nougat de foie gras (fruits secs et abricots)

Macaron maison et pains aux fruits

Crème Brûlée de Foie Gras

Alliance gourmande de foie gras façon Lucullus

Les Viandes

Jambon à l'os Caramélisé et Ananas Flambé

Suprême de Volaille sauce à la bière

Filet Mignon de Pore en croûte d'herbes

Magret de Canard à la mandarine impériale

Château Filet Bozof Rossini sauce champagne