

Le Menu du Terroir à 65.50 Euros

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wêleh, mini poëlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehewlzech)

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

Le Plat

Estouffade de Porezlet

Houblonnage des Hauts de France

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon

Fondant de Courgette en Corolle

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Exotique à 66.90 Euros

L'Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Rougail de Veau Mauricien

(sauté de veau en cocotte tomate et épices légèrement relevé)

Gourmandise Macaire douceur Crécy

Involtni d'asperges vertes

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Charmant à 67.90 Euros

Le Potage

Le Velouté Argentéuil ou Forstier ou Choisy

L'Entrée Chaude

Dos de Cabillaud poêlé

et son Crumble de Chorizo au Parmesan

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Gigot de Pintade Farce Fine

Sauce Champagne

Mille Feuilles d'Antan au Conté

Soufflé à Butternut (courges)

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Finesse à 70.90 Euros

L'Entrée Froide Gourmande !

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras Vergéoise Brunz

Tiramisu de Foie Gras compoté d'abricots

Médailon de Foie Gras Macaron maison Fourré

Et Fleur de sel

Le Château Gaillac Doux

Le Plat

Rôti d'Agneau ail d'Arléux Saveur de Provence

Mille Feuilles Couleurs d'Automne (carottes et tomates)

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 74.50 Euros

L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Miel

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

La Crème brûlée de Foie Gras

et Compote d'abricots

Pain d'épices et Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool ... + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Mijoté de Canard Miel et Moutarde à l'Ancienne

(Sauté de Canard en Sauce)

Mille Feuilles d'Antan au Conté

Soufflé de Champignons des Bois

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Aillzurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages

Sur salades Mêlées noix et croûtons

La Coupelle de Fruits frais + 2.00 €/pers.

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

*** Le Fromage peut être choisi**

Dans les 3 derniers Menus !



Le Menu Gourmand à 79.90 €URO\$

L'Entrée Chaud

Le Waterzoi de St Jacques Biscuit Sésame
Chips de Parmesan
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid

Tiramisu de Foie Gras Compoté d'abricots
Pain d'épices
et Macaron Maison Fourré et fleur de Sel
Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Château Filet de Boeuf Fçon Rossini

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon
Mille Feuilles Couléurs d'Automne (carottes et tomate)

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages
Sur salades Mêlées noix et croûtons

La Coupelle de Fruits frais + 2.00 €/pers.

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Douceur à 59.90 €URO\$

L'Entrée Chaud

Dariole de Courgettes de Saumon
Chutney de Petits Légumes

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Volaille à la Vendéenne crème Balsamique
(Filet de Volaille enroulé de Jambon de Vendée)

Mille Feuilles d'Antan Au Conté
Tomate Croûtée Beurre Aillé

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Plaisir à 63.90 Euros

L'Entrée Chaud

Filet de Lieu Crémoux au Curcuma
Quazes de Gambas Croustillantes

(pavé de lieu rôti au curcuma épices jaunes sauce crémeuse)
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Rôti de Noix de Jambon au Miel Coulis d'Agurmes
(Jambon Caramélisé au Four)

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon
Mille Feuilles Couléurs d'Automne (carottes et tomate)

Petite Grappe de Tomates cerises et Pointe d'Asperge verte
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon saison

Platzeau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café