

Le Menu du Terroir à 66.60 Euros

L'Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wêleh, mini poêlon de fondue d'endives au Maroilles,
mini Potehgwêch)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Estouffade de Porezlet

Houblonnage des Hauts de France

Mille Feuilles d'Antan au Conté

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'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Exotique à 68.90 Euros

L'Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti à la Victorienne

(Pavé de veau et ananas victorien)

Gourmandise Macaire Beurre Salé

Duo d'asperges en Fagot

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'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Charmant à 69.00 Euros

Le Potage

Le Velouté Argenté 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 de PDT Façon Raelotte

Fondant de Butternut et Champignons en Robe de Courgette

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'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Finesse à 71.90 Euros

L'Entrée Froide Gourmande !

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras Vergoise Brun

Carré Crémeux de Foie Gras Robe ibérique et Pomme

Médaille de Foie Gras Macaron maison Fourré

Et Fleur de sel

Le Château Gaillac Doux

Le Plat

Pavé de Selle d'Agneau Crème d'Ail d'Arloux

Mille Feuilles Couléurs d'Automne (carottes, courgettes, 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'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 78.90 Euros

L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Miel

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Alliance Gourmande de Foie Gras

Façon Lucullus

Glaçage Gaillac et Chorizo ibérique

Macaron fourré et Fleur de Sel

Le Château Gaillac Doux

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

Le Plat

Entrée de Veau Sauce

Crème au Porto Blanc

Gourmandise Macaire Beurre Salé

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'Ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)

Sur salades Mielées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais... (+1.50 €/pers.)

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

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



Le Menu Gourmand à 82.00 EUROS

L'Entrée Chaude

Plaisir Brioché de St Jacques et Langoustine
Crémoux de Poiraux Sauce Riesling
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Carré Crémoux de Foie Gras Robe Ibérique
Confit de Pomme au Gaillac et Pain aux fruits
Macaron Maison Fourré et fleur de Sel
Le Château Gaillac Doux

Le Sorbet et Alcool + 3.50 €/Adultes

Le Plat

Château Filet de Boeuf Aux 3 Poivres
Mille Feuilles de PDT Façon Raelotte
Mille Feuilles Couleurs d'Automne
(carottes, courgettes 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 (+ 1.00 €)
Sur salades Mêlées noix et croûtons

Le Panier de Fruits Frais.... (+1.50 €/pers.)
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 60.60 EUROS

L'Entrée Chaude

Dos de Saumon Ruban de Courgette
Sur Chutney de Petits Légumes Velouté d'Oursins
(en soufflé)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Volaille Farcie Fromage Frais ail et Herbes fines
(Filet de Volaille farcie au Fromage Frais)

Mille Feuilles de PDT d'Antan

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 61.90 Euros

L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite et chèvre Miel
Jeune Poussé du Moment Vinaigrette Sucre/Salé
(petite brioche farcie de tomate et de chèvre frais)

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence

Le Plat

Jambon à l'Os Caramélisé Sauce Champêtre
(Jambon Caramélisé au Four sauce champignons)

Écrasé de Pdt Façon Tartiflette cœur Reblochon

Mille Feuilles Couleurs d'Automne
(carottes, courgettes, 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