

Notre Menu à 64.50 Euros

L'Entrée Chaude

soufflé de Saumon et écrevisses Sauce Homardine
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Fondant de Porcellet caramélisé
Miel Et moutarde à l'ancienne

Pastitto à la Carbonara et épinard
Tomate croûtée beurre aillé

Gratiné de Courgettes à l'Emmental
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Menu à 69.50 Euros

L'Entrée Froid

Transparence de St Jacques sur Compoté d'Agurmes
Biscuits céréales et crème fouettée basilic
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Pavé de Veau Rôti au Vin jaune
et Figues

Mille feuilles d'Antan au conté
Demi wrap's végétarien
Involtini d'asperges vertes

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Menu à 66.50 Euros

Le Potage

Le Velouté Argentueil ou Forstier ou Choisy

L'Entrée Froid

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques
Gambas coulis Passion

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Baronnet de Pintade Farce Royale
Crème Savoyarde

Gourmandise Macaire douceur Crème
Marmite de champignons des bois

Tomate Croûtée poivrons et Espelette

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Menu à 69.90 Euros

L'Entrée Froid Gourmande !

Trilogie de Saveur Périgourdine

Crème Brûlée de foie gras Vergoise Brunz

Tiramisu de Foie Gras coulis Café

Médailon de Foie Gras Macaron maison Fourré
Et Fleur de sel

Le Château Gaillac Doux

Le Plat

Noisette d'Agneau à la crème d'ail et noix de Cajou

Pastitto à la Carbonara et épinard
Gratiné de Courgettes à l'emmental

Involtini d'asperges vertes

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Menu à 73.50 Euros

L'Entrée Froid

Tentation de Saumon Fumé

petits légumes et perles de saumon
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid

Méli Mélo à la Périgourdine Fraicheur Exotique
(Canard fumé)

Le Rosé de Provence

Le Plat

Tournedos de Canard confit d'agurmes et
Mandarine Impérial

Mille Feuilles d'Antan au Conté

Involtini d'Asperges Vertes

Demi Wrap's végétarien

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Plateau Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Gratiné de chèvre Chaud et Miel de châtaigne
Sur salade Mêlée Noix et Croûtons

Ou

Assiette fromagère 3 fromages
Sur salades Mêlées noix et croûtons

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 à 78.90 EUROS

L'Entrée Chaude

Tentation de St Jacques Façon Bretonne
Noix, champignons et Sauce Sauterne
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froide

Tiramisu de Foie Gras Coulis Café Chutney
Mangue à l'oignon Rouge
et Macaron Maison Fourré et fleur de Sel
Le Château Gaillac Doux

Le Plat

Château Filet de Boeuf Aux 3 poivres
Gourmandise Macaire Douceur Crécy
Tomate croûtée beurre aillé
Gratiné de Courgettes à l'Emmental

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Ou

Gratiné de chèvre Chaud et Miel de châtaigne
Sur saladé Mêlé Noix et Croûtons

Ou

Assiette fromagère 3 fromages
Sur saladés Mêlés noix et croûtons

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café



Menu à 59.90 Euros

L'Entrée Froide

Croustillant à l'ancienne aux Deux Saumons
Glaçage herbes Fraîches
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Le Plat

Aiguillette de Volaille Rôtie
Sur tapenade Olives et tomates

Mille Feuilles d'Antan Au Conté
Involtini d'asperges vertes
Demi wrap's végétarien

Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café

Notre Menu à 61.90 Euros

L'Entrée Mixte

Assiette de Notre Terroir en Trilogie
(Mini Welsh + Fondue d'Endives crème de Maroilles
Soufflé de Canard Aux Mangues)
Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie Ou Rosé de Provence

Le Plat

Filet Mignon de Porc Façon Carbonara

Écrasé de Pdt éffiloché de conté
Tomate croûtée Beurre Aillé
Marmite de Champignons des bois saveur d'Arloux
Le Bordeaux Rouge Supérieur et Rosé de Provence

Le Fromage

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux
Le café