

TARIF 2026

Le Menu Douceur à 76.50€

L'apéritif :

Le Cocktail Du Colombier 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Douceur de saumon à la courgette
Julienne de Courgette sauce Homardine
Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Trou Normand + 4.00€

Le Plat

Ballotin de volaille bardé de lard
Moutarde à l'ancienne
Mille feuilles de Pomme de Terre fondant
Wrap végétarien
Le Saint Emilion Château Moulin de Lussac
Et Rosé de Provence

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

La cascade de fruits + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu du Terroir à 80.50€

L'apéritif :

Le Cocktail Du Colombier 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Assiette de notre Terroir en trilogie
(Mini welsh, mini fondue d'endives au Maroilles,
mini ficelle Picarde)
Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Et Rosé de Provence

Trou Normand + 4.00€

Le Plat

Mijoté de bœuf façon Carbonade
Sauce bière, cassonade, pain d'épices
Macaire de Patate douce
Flamiche endives et noix
Le Saint Emilion Château Moulin de Lussac
Et Rosé de Provence

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

La cascade de fruits + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace

La Cascade des Gâteaux

Le café

Le Menu Intense à 84.00€

L'apéritif :

Le Cocktail Du Colombier 1 verre de prévu

L'Entrée Froide

Transparence des Caraïbes
Saumon, Saint Jacques et mangues
Coulis fruits de la passion
Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Trou Normand + 4.00€

Le Plat

Filet Mignon de Pore au miel et grains de sésame
Tornado de spaghetti courgettes et parmesan
Allumettes de polenta croustillantes
Le Saint Emilion Château Moulin de Lussac
Et Rosé de Provence

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

La cascade de fruits + 2.00€
La salade + 1.00€

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café