

TARIF 2026

Le Menu Savœur d'Italie à 93.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Dos de Cabillaud crumble Tomates confites et
parmesan

Riz 3 saveurs et Petits légumes croquants sauce
beurre blanc

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid

Crèmeux de foie gras pommes confites
Et Jambon Italien

Macaron Maison, fruits rouge et Pains aux Fruits

Le Vin Blanc Doux

Trou Normand + 4.00€

Le Plat

Pavé de VEAU aux Cèpes

Sauce Chanterelles

Risotto Fondant tomates séchées

Marmite légumes du soleil et Romarin

Le Saint Emilion Château Moulin de Lussac

Et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Platzeu 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 Gourmand à 99.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

L'Entrée Chaud

Le plaisir Brioché de Saint Jacques lardé

Fondue de poireaux et sauce beurre blanc fumée

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

L'Entrée Froid Gourmand

Trilogie de Savour Périgourdin

Crème Brûlée de foie gras

Alliance de foie gras façon Lucullus

Médaille de foie gras

Macaron maison, fruits rouge et pains aux fruits

Le Vin Blanc Doux

Trou Normand + 4.00€

Le Plat

Pavé de Rumstiek de Boeuf

Sauce aux 3 poivres

Crasé de pomme de terre Rossini

Gratiné de courgette à l'emmental

Le Saint Emilion Château Moulin de Lussac

Et Rosé de Provence

Les Fromages affinés 8/10 choix selon Saison

Platzeu 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 au choix

Le café

Quelques idées en plus à la Carte

Les Entrées Poissons Chauds

- La brochette de gambas riz 3 saveurs

- Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel

Les Entrées Chaudes à la carte

- Les Veloutés Argentuil, forestier ...

- Le colombo brioché de poulet des Antilles

- Le briochein volaille, champignons et foie gras

Les Entrées Poissons froids

- La tentation de Saumon Frais et Fumé en duo

Petits légumes et Perles de Saumon

Brochette de gambas et sauce crustacés

Les Entrées Froides

- Le nougat de foie gras (fruits secs et abricots)

Macaron maison et pains aux fruits

- La crème Brûlée de Foie Gras

Macaron maison et pains aux fruits

- L'alliance gourmande de foie gras façon Lucullus

Macaron maison et pains aux fruits

- L'entremet du Périgord

Magret canard fumé, Jambon Italien, cornichon et
noix

Les Viandes

- Délicie de Porc sautées sauce aux herbes

- Jambon à l'os rôti au miel sauce légèrement sucrée

- Suprême de Pintade farce fine noixettes et abricots

- Magret de Canard croustillant sauce orange et thym

- T-Bone de VEAU sauce fondue d'échalotes

- Château Fillet Boeuf Rossini Sauce crème d'ail