

## TARIF 2026

### Le Menu Saveur d'Italie à 93.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

#### L'Entrée Chaude

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 Froide

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

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 Gourmand à 99.00€

L'apéritif : Notre cocktail 1 verre de prévu

#### L'Entrée Chaude

Le plaisir Brioché de Saint Jacques lardé  
Fondue de poireaux et sauce beurre blanc fumée

Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

#### L'Entrée Froide Gourmande

Trilogie de Saveur Périgourdiné

Crème Brûlée de foie gras

Alliance de foie gras façon Lucullus

Médaillon de foie gras

Macaron maison, fruits rouge et pains aux fruits

Le Vin Blanc Doux

Trou Normand + 4.00€

#### Le Plat

Pavé de Rumpsteck de Boeuf

Sauce aux 3 poivres

Cerasé 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

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 au choix

Le café

### Quelques idées en plus à la Carte

#### Les Entrées Poissons Chaudes

- La brochette de gambas riz 3 saveurs
- Le pavé de Saumon chèvre chaud et miel

#### Les Entrées Chaudes à la carte

- Les Veloutés Argenteuil, forestier ...
- Le colombo brioché de poulet des Antilles
- Le brioche volaille, champignons et foie gras

#### Les Entrées Poissons froides

- 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

- Délice de Porc sautées sauce aux herbes
- Jambon à l'os rôti au miel sauce légèrement sucrée
- Suprême de Pintade farce fine noisettes et abricots
- Magret de Canard croustillant sauce orange et thym
- T-Bone de Veau sauce fondue d'échalotes
- Château Filet Boeuf Rossini Sauce crème d'ail