

## Le Menu du Terroir à 68.90 Euros

### Le Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wêleh, mini poëlou de fondue d'endives au Maroilles,  
mini Potehwêleh)

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence*

### Le Plat

Mijoté de bozaf façon Carbonade

(bière, cassonade, pain d'épices)

Rosace de Pdt herbes de Provence huile d'olives

Clafoutis de Légumes

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 Saveur d'Italie à 71.90 Euros

### Le Entrée Chaude

Pavé d'égléfin

et ses Trofies aux petits légumes confits

(Poivrons, courgettes, tomates)

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Plat

Pavé de Veau Rôti en Robe Serrano

(Pavé de veau et jambon sec de Serrano)

Risotto Carnaroli Parmigiano

Pozlé de Champignons prestige

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 71.50 Euros

### Le Potage

Le Velouté Argenté ou Forstier ou Choisy

### Le Entrée Chaude

Dos de Cabillaud poêlé

et son Crumble de Chorizo au Parmesan

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Plat

Gigoté de Pintade Farce Fine

Sauce Champagne

Gourmandise Macaire Beurre Salé

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 72.90 Euros

### Le Entrée Chaude

Plaisir Brioché de St Jacques et Langoustine

Crémoux de Poiraux Sauce Riesling

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Plat

Cœur de Rumstzak à l'échalotes

Soufflé d'asperges vertes

Brochette de Grenailles aux herbes sèches

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 81.00 Euros

### Le Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Entrée Froide

La crème Brûlée de Foie Gras

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

Pavé d'agneau à la crème d'ail

Mille Feuilles de Pdt Façon Rasette

Sautées de Carottes coulurs noisettes grillées

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 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 Gourmand à 86.50 €UROs

### L'Entrée Chaude

Le Pavé de Saumon au Chèvre chaud et Mizl  
**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

### L'Entrée Froide Gourmande !

Trilogie de Savour Périgourdin

Crème Brûlée de foie gras Vergéoise 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 Sorbet et Acool ... + 3.50 €/Adultes

### Le Plat

Château Filet de Boeuf Aux 3 Poivres

Rosace de Pdt- herbes de Provence- huile d'olives  
Gratiné de Courgettes à l'emmental

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

Platzeu 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 62.90 €UROs

### L'Entrée Chaude

Dariole de la Mer en Robe de Courgette  
Sur Chutney de Petits légumes Sauce Flomardine  
(en soufflé)

**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

### Le Plat

Ballotin de Volaille Farcie d'une duxelle Forestière  
sauce crème

Mille feuille d'Antan au conté

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

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café

## Le Menu Plaisir à 64.90 Euros

### L'Entrée Chaude

Brioche Craquant, Tomate confite, chèvre au Basilic  
(petite brioche farcie de tomate et de chèvre frais)

**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie et Rosé de Provence**

### Le Plat

Filet Mignon de Pore Façon Carbonara

Écrasé de Pdt cœur Reblochon

Marmite de carottes courgettes beurre d'ail

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

Platzeu Fromager de Nos Régions et d'Ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café