

## Le Menu du Terroir à 70.50 Euros

### Le Entrée Chaude

Assiette de notre Terroir en trilogie

(mini wêleh, mini poêlon de fondue d'endives au Maroilles,  
mini flamiche aux poirzeaux)

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

### Le Plat

Mijoté de boeuf façon Carbonade

(bière, cassonade, pain d'épices)

Écrasé de Pdt cœur au ch'ti Roux

Fondant aux Oignons et ciboulotte

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 71.00 Euros

### Le Entrée Chaude

Mingstronze de Troffis flux petits légumes frais

(courgettes, carottes, tomates, parmesan, ail, )

et Bruschettas tomate confite

*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 au parmesan

Poêlée de Champignons prestigés

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 73.90 Euros

### Le Potage

Le Velouté Argentueil ou Forstier ou Choisy

### Le Entrée Chaude

Brioche Gourmand aux Ris de Veau,

(volaille champignons et foie gras)

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Plat

Gigot de Pintade Farce Fine abricots et persil

Sauce Champagne

Mille feuille gourmand aux lardons

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

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'Indonésie à 75.90 Euros

### Le Entrée Chaude

Plaisir feuilleté de St Jacques et Gambas

Sauce beurre blanc parfumé au curry

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Plat

Pavé d'agneau Shahi Korma

(Noix de cajou, crème eureka, lait de coco)

Macaire de Patate douce

Marmite carottes courgettes petits pois 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

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 81.90 Euros

### Le Entrée Froide

Allumette des Caraïbes Pressé de St Jacques

Gambas coulis Passion

*Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie*

### Le Entrée Froide

Le Nougat de Foie Gras et confiture d'abricots

(pistaches, raisins secs, abricots, noisettes)

Macaron Maison Fourré et fleur de Sel

Et ses Pains aux Fruits

*Le Château Gaillac Doux*

*Le Sorbet et Alcool .... + 3.50 €/Adultes*

### Le Plat

Cœur de Rumstœck aux 3 poivres

Mille Feuille de Pdt Façon Vengeurs

Clafoutis aux légumes grillés basilic

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 salade Mêlée noix et croûtons

*La Cascade de fruits frais.... (+2.00 €/pers.)*

*La salade de Fruits Frais... (+ 2.00 €/pers.)*

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !

La Cascade des Gâteaux

Le café



## Le Menu Gourmand à 89.90 €UROs

### L'Entrée Chaude

Le Plaisir Brioché de bar et Saumon  
Fondant de poireaux sauce beurre blanc truffé  
**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

### L'Entrée Froide Gourmande

Trilogie de Saveur Périgourdine  
Crème Brûlée de foie gras Vergoïse Brunz  
Nougat de foie gras confiture d'abricots  
Médailillon de Foie Gras Macaron maison Fourré  
Et Fleur de sel pains aux fruits

### **Le Château Gaillac Doux**

**Le Sorbet et Alcool .... + 3.50 €/Adultes**

### Le Plat

Château Filet de Boeuf Façon Rossini  
Gourmandise de patate douce aux Pleurotes  
Gratiné duo d'asperges vertes et blanches  
(rosace de courgettes au romarin)

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  
Platzeau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Ou

Assiette fromagère 3 fromages (+ 1.00 €)  
Sur salade Mêlée noix et croûtons

**La Cascade de Fruits Frais.... (+2.00€/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 64.50 €UROs

### L'Entrée Chaude

Douceur de Saumon Croquant  
Sur Chutney de Petits Légumes Sauce Homardine  
(en soufflé)  
**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

### Le Plat

Ballotin de Volaille Farci tomate confite Mozzarella  
sauce crème  
Mille feuille d'Antan  
Endive 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  
Platzeau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !  
**La Cascade des Gâteaux**  
Le café

## Le Menu Plaisir à 66.90 Euros

### L'Entrée Chaude

Dos de Cabillaud Crumble Noix et Légumes  
Sauce beurre blanc et ses petits légumes frais  
**Le Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

### Le Plat

Filet Mignon de Porc Farci au comté et asperges  
Gourmandise Macaire Beurre Salé  
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  
Platzeau Fromager de Nos Régions et d'ailleurs

Le Dessert et Notre Sculpture de Glace !  
**La Cascade des Gâteaux**  
Le café