

Les entrées

LE BUTTERNUT

fin velouté, œuf parfait,
écume de noisette, miettes de marron

LE SAUMON

fumé par nos soins,
crème acidulée au citron combawa

L'OREILLER

pâté en croûte : volaille confite, champignons
des bois, gelée fine à l'ail noir du Japon

LA SAINT-JACQUES

(+5 €)

de France en carpaccio, mangue,
passion et coriandre

LE FOIE GRAS

(+5 €)

de canard du Sud-Ouest (Saint-Sozy) mi-cuit
au naturel, variation coing-noix de Pécan

Les plats

LE RISOTTO

au pistou et mijoté de légumes
d'automne, coulis de roquette

LE BAR DE NOS CÔTES

nacré à la plancha, méli-mélo de champignons
des bois, fumet d'agrumes et huile d'argan

LE MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

cuit à la plancha, Sechuan, caviar de butternut
et figues rôties balsamique, jus court au porto

LA NOIX DE SAINT-JACQUES

(+5 €)

de France nacrée, variation sur le panais,
caviar de hareng, jus de barde corsé

LE BŒUF, BLONDE D'AQUITAINE

(+5 €)

filet cuit à la plancha, variation sur la pomme
de terre et les girolles en persillade

LE RIS DE VEAU LA SPÉCIALITÉ DU CHEF

(+14 €)

cuit croustillant au sautoir, macaronis, fine purée
de butternut et marron, foie gras, jus au savagnin

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

(+22 €)

Fregola Sarda aux saveurs de betterave,
jus de carapaces au gingembre


CAZAUDEHORE

Votre menu-carte

entrée, plat, dessert 65 €
à choisir parmi les plats de la carte

À la carte

Les entrées	21 €
Les plats	35 €
Les desserts	15 €

Les fromages 18 €

affinés par la ferme Sainte-Suzanne, plateau

Les desserts

LE CHOCOLAT

ganache chocolat et crémeux café en tarte,
granola aux noix de Pécan

LE CUBE

nuage de noix de coco au cœur de cacahuètes

LA POMME

déclinaison autour de la Tatin

LA POIRE WILLIAMS

Belle-Hélène à ma façon

LA CHÂTAIGNE

en finger aux éclats de marron confit

Les glaces et sorbets

faits maison, 3 boules

Le café 10 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac,
chocolatier à Saint-Germain-en-Laye

Le champagne 17 €

avec 3 chocolats de Pascal Le Gac,
chocolatier à Saint-Germain-en-Laye