



LA GRANDE
CASCADE

Le Chef Frédéric Robert vous propose

Tourte

Grande Tradition, colvert, foie gras, pickles **65,00**

Huîtres Gillardeau

en chaud froid, confit d'échalotes grises et nonette au seigle **60,00**

Macaroni

truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan **88,00**

Tourteau

au naturel, chou-fleur, poutargue, yuzu **70,00**

.....

Saint-Pierre

laitue de mer, fins coquillages en raviole, beurre au kumbawa **85,00**

Coquilles Saint-Jacques

caviar sélection Grande Cascade, sarrasin croustillant **95,00**

Boeuf de Salers

façon Rossini, miroir au vin de Graves, mousseline de rattes truffées **82,00**

Volaille des Landes

oignons des Cévennes, girolles, amandes, abricots moelleux, juste crémée **65,00**

Ris de veau

croustillant, carottes des sables à l'oseille, jus aux herbes à tortue **85,00**

Saint-Nectaire fermier de la fromagerie Souchal **18,00**

.....

Agrumes - Livèche, relevé de citron caviar **30,00**

Chocolat - Betterave, façon forêt noire **30,00**

Mille feuille intensément vanille **30,00**

Café, thé, infusions et mignardises **8,00**



LA GRANDE CASCADE

MENU *DU MARCHÉ* 105,00

Un menu unique est requis (même entrée, même plat, même dessert)

Marbré de Pigeon du Maine et foie gras, fine gelée en condiment

ou

Asperges blanches du Val de Loire, coquillages, yuzu, cresson

Merlan argenté, champignons rosés, herbes à soupe, vin jaune crémé

ou

Canette de Challans aux épices, pastilla, spring roll mangue citron vert

Saint-Nectaire fermier de la fromagerie Souchal

ou

Poire Williams glacée, praliné de patate douce, anglaise au persil

MENU *ITINÉRAIRE* en 6 étapes 195,00

Prévu pour l'ensemble de la table

Tourteau

au naturel, chou-fleur, caviar sélection Grande Cascade

Saint-Pierre

laitue de mer, fins coquillages en raviole, beurre au kumbawa

Macaroni

truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan

Volaille des Landes

oignons des Cèvennes, girolles, amandes, abricots moelleux juste crévés

Saint-Nectaire

fermier de la fromagerie Souchal

Agrumes - Livèche

relevé de citron caviar



LA GRANDE CASCADE

SUPPLÉMENTS *BOISSONS* (prix en euros service et taxes inclus)

Apéritifs

accompagnés d'une gougère Comté-curry

Champagne Taittinger Brut « Prestige » **21,00€** la coupe, **105,00€** la bouteille

Sélection d'apéritifs classiques **19,00€**

Sodas et jus de fruits **10,00€**

Vins Blancs

Menetou-Salon, Domaine Henry Pellé **42,00€** la bouteille

Chablis, Domaine d'Elise **59,00€** la bouteille

Pouilly-Fuissé Domaine Sangouard-Guyot **79,00€** la bouteille

Meursault Domaine de Serrigny **105,00€** la bouteille

Vins Rouges

Médoc, Château La Grave **42,00€** la bouteille

Crozes Hermitage « Beaumont » David Reynaud **59,00€** la bouteille

Mercurey Château de Chamilly **79,00€** la bouteille

Pessac-Léognan Réserve de Malartic **105,00€** la bouteille

Eaux minérales

plates ou gazeuses, la bouteille de 1 Litre **10,00€**

Café ou thé et gourmandises **8,00€**

Alcools

Cognac, Armagnac, Calvados, Alcools blancs, Liqueurs **19,00€** le verre 5cl

MENU *ENFANT* 50,00 (jusqu'à 10ans)

Saumon fumé
et toast de pain de campagne

Suprême de volaille rôtie
pommes allumettes

Dessert des Grands

Eau minérale plate ou gazeuse ou Sodas

GRANDS *DESSERTS*

Mille feuille intensément Vanille
Entremet croustillant chocolat noisette
Opéra chocolat-café