



LA GRANDE
CASCADE

Le Chef Frédéric Robert vous propose

Une Coupe de Champagne Taittinger Brut «Prestige»
accompagnée d'une gougère Comté-curry **21,00**

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

Le Cèpe
cru aux herbes poivrées et cuit à la paysanne **65,00**

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

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

.....

Saint-Pierre
en écailles de cèpes, beurre nantais **85,00**

Turbot de l'Atlantique
caviar Prunier sélection Grande Cascade, sarrasin croustillant **85,00**

Boeuf de Salers
aubergine de Sicile laquée au soja, noix de cajou, vieux Madère **82,00**

Volaille des Landes
à la florentine, fèves, artichaut, vin jaune **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**

Cigarettes aux agrumes confits, crème glacée fumée **30,00**

Tarte soufflée au cacao rouge de Papouasie **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)

Une Coupe de Champagne Taittinger Brut «Prestige»
accompagnée d'une gougère Comté-curry **21,00**

Marbré de champignons de saison crus et cuits, ravigote aux herbes poivrées
ou

Foie gras des Landes en fine gelée, mangue, passion et citron vert

Daurade royale crousti-fondante, betteraves multicolores, émulsion yuzu, coriandre
ou

Selle d'agneau du Pays d'Oc, garniture d'Automne

Saint-Nectaire fermier de la fromagerie Souchal
ou

Poire Belle-Hélène

MENU *ITINÉRAIRE* en 6 étapes 195,00

Prévu pour l'ensemble de la table

Une Coupe de Champagne Taittinger Brut «Prestige»
accompagnée d'une gougère au Comté-curry **21,00**

Tourteau
au naturel, chou-fleur, caviar Prunier sélection Grande Cascade

Saint-Pierre
en écailles de cèpes, beurre nantais

Macaroni
truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan

Volaille des Landes
oignons des Cèvennes, girolles, amandes, abricots moelleux, vieux Madère

Saint-Nectaire
fermier de la fromagerie Souchal

Cigarettes à l'orange
zestes d'agrumes, kumquats confits



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