



LA GRANDE  
**CASCADE**

*Le Chef Frédéric Robert vous propose*

Tourteau de Bretagne  
au naturel, chou-fleur, caviar sélection Grande Cascade **70,00**

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

Asperges vertes de Provence  
en feuillantine, pamplemousse, caviar sélection Grande Cascade **95,00**

.....

Turbot de l'Atlantique  
asperges vertes crues et cuites, hollandaise à notre façon (pour 2 pers.) **85,00 par pers.**

Sole de ligne  
girolles et vin jaune, hommage à André MENUT **85,00**

Boeuf de Salers Rossini  
sauce au vin de Graves, mousseline de rattes truffée **82,00**

Selle d'agneau du PAys d'Oc  
polenta «riviera», burrata, olives taggiasca, pistou, pimentos **72,00**

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

.....

Fraises, petits pois et mélisse **25,00**

Chocolat et herbes **25,00**

Mille feuille intensément vanille **25,00**

Poire Williams glacée, patate douce, anglaise au persil **25,00**



# LA GRANDE CASCADE

## MENU *DU MARCHÉ* 105,00

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

Ravioles de petits pois à la Française, jambon Iberique, burrata

ou

Rouget barbet en compression, légumes «Riviera», fougasse à notre façon

Lotte de Noirmoutier, asperges blanches, yuzu, mousseline au curry de Madras

ou

Râble de lapin du Gâtinais, oignons des Cévennes, chanterelles, jus à l'olive

Saint-Nectaire fermier de la fromagerie Souchal, poire et praliné noix de pécan

ou

Cheesecake exotique, agastache et riz noir

## MENU *ITINÉRAIRE* en 6 étapes 205,00

*Prévu pour l'ensemble de la table*

Tourteau

au naturel, chou-fleur, caviar sélection Grande Cascade

Turbot de l'Atlantique

asperges vertes crues et cuites, hollandaise à notre façon

Macaroni

truffe noire, foie gras, céleri, gratinés au parmesan

Selle d'agneau du Pays d'Oc

polenta «Riviera», burrata, olives taggiasca, pistou, pimentos

Saint-Nectaire

fermier de la fromagerie Souchal

Fraises

petits pois et mélisse



# LA GRANDE CASCADE

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

### **Apéritifs**

accompagnés d'un croque-monsieur à la truffe

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 Jacques Saumaize **79,00€** la bouteille

Savigny-les-Beaune, Domaine Guyon **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