Menu Adulte 2026

à partir de 15 ans

95€
vin non compris

Cocktail fraîcheur
(pétillant, jus d'ananas, crème de pêche)
Velouté de butternut à l'accueil

Amuse bouches
Petit rouleau de jambon au chèvre frais, Mini brioche au crabe, Crumble à la mousse de langoustine, Allumette au Parmesan, Toast à la Rillette maison

Entrées
Terrine de foie gras de canard, compotée de figues, salade mêlée
Cassolette de Saint jacques et écrevisses aux coteaux du layon, wok de légumes

Trou normand
Sorbet à la poire William' s

Plat
Emincé de biche, grand veneur
Poêlée de champignons, Ecrasé de pommes de terre au jus de truffe

Duo de fromages
Pastilla de chèvre miel et sésame et Brie Fermier.

Dessert
Omelette norvégienne du nouvel an
Coupe de pétillant offerte en fin de repas
Café & Thé, Petit broyé du Poitou

Buffet 2026 Enfant

20€

jusqu'à 8 ans inclus

Cocktail de bienvenu
Velouté de butternut à l'accueil

Mini croque-monsieur
Mini pizza
Allumette au Parmesan
Club sandwich au jambon
Mini ciabatta garnie (tomates et jambon cru)
Chips

Dessert
Pyramide de chamallows
Gâteau au chocolat

Coupe de pétillant offerte en fin de repas

Menu 2026 Adolescent

40€

de 9 à 14 ans

Cocktail de bienvenu
Velouté de butternut à l'accueil

Entrées
Mousse de canard et salade mêlée

Trou normand
Sorbet à la poire William' s

Plat
Fricassée de volaille,
Gratin dauphinois
Demi-tomate à la provençale

Duo de Fromages
Gruyère et Brie et salade mêlée

Dessert
Omelette norvégienne du nouvel an

Coupe de pétillant offerte en fin de repas