

Les Caudalies
— *Restaurant* —

NOS SUGGESTIONS

EN FORMULE
OU À LA CARTE

FORMULE BISTROT

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **32€**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **26€**

ENTRÉE

Pâté en croûte maison

Tartare de saumon sauce cocktail et son guacamole

PLAT PRINCIPAL

Poisson du marché en persillade, confit de légumes

Parmentier de canard braisé

Risotto de riz vénéré aux asperges vertes et shiitakés

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Fraise melba à notre façon

Pain viennois aux pommes caramélisées et orange confites*

Café gourmand (+2 €)

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

FORMULE DES CAUDALIES

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **38€**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **32€**

ENTRÉE

Asperges vertes, salpicon de paleron de bœuf au raifort

Gravlax de lieu noir, crème légère aux condiments et ses pickles

Tarte sablée, légumes de saison à l'huile de basilic, copeaux de crottin de chavignol

PLAT PRINCIPAL

Filet de dorade royale, risotto de riz vénéré aux shiitakés

Pastilla d'agneau aux épices douces, mousseline d'artichaut à l'huile d'argan

Suprême de volaille caramélisée au citron confit et amande, navet braisé au jus de viande et bacon

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Pavlova, marmelade de rhubarbes et pomme verte

Biscuit au chocolat et sa mousse, Streusel à la noisette*

Café gourmand

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS

FORMULE DU CHEF

ENTRÉE / PLAT / DESSERT - **47 €**

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT - **38 €**

ENTRÉE

Foie gras en deux saveurs, chutney d'abricots moelleux

Crevettes vapeurs, émulsion façon rémoulade au curry, tartare de légumes et mangue thaï

Filet de rouget snackés, écrasé d'artichaut au basilic, coulis tapenade

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf aux morilles, carottes fanes rôties

Filet de turbot, meunière d'asperges vertes sauce tahini

Tournedos de canard façon Rossini, mousseline de patate douce

DESSERT

Plateau de fromages affinés

Croquant praliné, crème diplomate à la verveine et framboise fraîches

Biscuit joconde à la noix de coco, mascarpone vanille, marmelade de kiwi et fraise*

Café gourmand

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS



FORMULE ENFANTS*

* ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

13,50 €

LE PLAT

Steak haché
ou
Filet de poisson

L'ACCOMPAGNEMENT

Frites
ou
Légumes

LE DESSERT

Brownie
ou
Glace / Sorbet

BOISSON - SIROP À L'EAU

ENTRÉES

Entrée du marché (*servie uniquement du mardi au vendredi midi*) - **7€**

Pâté en croûte maison - **9€**

Tartare de saumon sauce cocktail et son guacamole - **9€**

Asperges vertes, salpicon de paleron de bœuf au raifort - **12€**

Gravlax de lieu noir, crème légère aux condiments et ses pickles - **12€**

Tarte sablée, légumes de saison à l'huile de basilic, copeaux de crottin de chavignol - **12€**

Foie gras en deux saveurs, chutney d'abricots moelleux - **15€**

Crevettes vapeurs, émulsion façon rémoulade au curry, tartare de légumes et mangue thaï - **15€**

Filet de rouget snackés, écrasé d'artichaut au basilic, coulis tapenade - **15€**



PLATS

Plat du marché (*servi uniquement du mardi au vendredi midi*) - **17€**

Tartare de bœuf charolais au couteau, préparé ou non, frite - **19€**

Burger, effiloché de canard, tome de brebis, magret fumé, frite - **19€**

Tête de veau, vinaigrette aux herbes, pomme de terre et carotte - **19€**

Poisson du marché en persillade, confit de légumes - **20€**

Parmentier de canard braisé - **20€**

Risotto de riz vénéré aux asperges vertes et shiitakés - **20€**

Filet de dorade royale, risotto de riz vénéré aux shiitakés - **25€**

Pastilla d'agneau aux épices douces, mousseline d'artichaut à l'huile d'argan - **25€**

Suprême de volaille caramélisée au citron confit et amande, navet braisé au jus de viande

et bacon - **25€**

Filet de bœuf aux morilles, carottes fanes rôties - **28€**

Filet de turbot, meunière d'asperges vertes sauce tahini - **28€**

Tournedos de canard façon Rossini, mousseline de patate douce - **28€**

DESSERTS

Dessert du marché (*servi uniquement du mardi au vendredi midi*) - **7€**

Fraise melba à notre façon - **9€**

Pain viennois aux pommes caramélisées et orange confites* - **9€**

Plateau de fromages affinés - **9€**

Café gourmand - **9€**

Pavlova, marmelade de rhubarbes et pomme verte - **10€**

Biscuit au chocolat et sa mousse, Streusel à la noisette* - **10€**

Croquant praliné, crème diplomate à la verveine et framboise fraîches - **11€**

Biscuit joconde à la noix de coco, mascarpone vanille, marmelade de kiwi et fraise* - **11€**

* DESSERT NÉCESSITANT UNE COMMANDE EN DÉBUT DE REPAS