

Menu



ENTRÉES

Poulpe croustillant

duo de betteraves, mayonnaise à l'ail noir et lard de Colonnata 21€

Burrata crémeuse et poivrons marinés à l'ail confit

coulis de poivrons, pesto et tartine 16€

Thon rouge mariné, espuma froid de Lèche de tigre

jaune d'œuf confit à la sauce soja, condiment maïs et huile herbacée 23€

PLATS

Gnocchi de pomme de terre à la crème d'herbes 21 €

patates douces rôties et pois gourmands, copeaux de parmesan

Noix de Saint-Jacques rôties 35€

risotto à la truffe blanche d'été, jus de viande corsé, crumble de parmesan

Côte de bœuf pour 2 personnes 9€ pour 100g

avec ses frites maison et sa sauce tartare Uniquement à la carte

Filet de bœuf Aubrac (200g) 38 €

pressé et nuage de pommes de terre à l'ail, jus de viande corsé

Suprême de pigeon de Pornic de notre éleveur Marie-Samuelle 38 €

rôti sur coffre, mousseline haricot coco, condiments d'oignons brûlés et jus de viande à l'ail noir

FROMAGE

Plateau de Fromages de nos régions 16 €

DESSERTS

Figues rôties et noisettes 16€

Génoise moelleuse aux morceaux de figues fraîches, figues rôties au Porto, miel, romarin et poivre de Timut, réduction du jus de cuisson, gel figue fraîche et crème de figues, ganache montée à la noisette, crumble noisettes, tuile crouillante et glace vanille

Entremet vanille cacahuète chocolat 18€

mousse vanille, praliné cacahuète, biscuit moelleux et pâte sucrée cacao, glace au Bailey's, crumble au chocolat

L'exotique 16€

dacquoise coco, ganache montée coco, insert ananas mangue, vinaigrette fruit de la passion, tuile meringue

Autour de la Granny Smith 14€

déclinaison de Granny Smith, finger mousse Tonka, gel cidre brut/balsamique blanc, confiture de lait

TTC service compris



STARTERS

Crispy Octopus 21€
beetroot both ways, black garlic mayonnaise and "Colonnata lard"

Creamy burrata with confit garlic marinated peppers 16€
pepper coulis, pesto and toasted bread

Marinated red tuna, "leche de tigre" espuma 23€
confit egg yolk, corn relish, herbs oil

MAIN COURSES

Potato gnocchi with herb cream 21€
roasted sweet potatoes and sugar snap, parmesan shavings

Roasted scallops, white summer truffle risotto 35€
spicy meat gravy, parmesan crumble

Beef prime rib for 2 guests 9€
homemade french fries and tartare sauce pour 100g
Only on the menu, can't be served on set menus

Aubrac beef tenderloin 38€
pressed and a cloud of garlic potatoes, meat gravy

Pornic pigeon filet from our breeder Marie-Samuëlle 38€
roasted on the bone, "coco" bean mousseline, burnt onion relish and black garlic meat gravy

CHEESE

Regional cheeses platter 16€

DESSERTS

Roasted figs and hazelnuts 16€
Soft génoise with pieces of fresh figs, figs roasted in Porto, honey, rosemary and Timut pepper, reduction of cooking juices, fresh fig gel and fig cream, whipped hazelnut ganache, hazelnut crumble, crispy biscuit and vanilla ice cream

Vanilla, peanut and chocolate entremets 18€
vanilla mousse, cocoa soft biscuit and shortbread, Bailey's ice cream, chocolate crumble

The exotic 16€
coconut dacquoise, coconut whipped ganache, mango and pineapple marmelade, passionfruit vinaigrette, meringue

Around the Granny Smith 14€
granny smith in different ways, finger mousse Tonka, raw cider/white balsamic gel, "dulce de leche"



CHÂTEAU DE LA CAZE



Menu à 49 €

ou

FORMULE ENTRÉE/PLAT
OU
PLAT/DESSERT À 39€

ENTRÉE

Burrata crémeuse et poivrons marinés à l'ail confit

coulis de poivrons, pesto et tartine

PLATS

Joue de porc confite

pressé de pommes de terre et jus de viande

ou

Gnocchi de pomme de terre à la crème d'herbes

patates douces rôties et pois gourmands, copeaux de parmesan

DESSERTS

Fromage

ou

Autour de la Granny Smith

déclinaison de Granny Smith, finger mousse Tonka, gel cidre brut/balsamique blanc,
confiture de lait



CHÂTEAU DE LA CAZE



Set Menu 49 €

or

STARTER / MAIN COURSE
OR
MAIN COURSE / DESSERT
39 €

STARTER

Creamy burrata with confit garlic marinated peppers

pepper coulis, pesto and toasted bread

MAIN COURSE

Confit pork cheek

pressed potato and meat juice

or

Potato gnocchi with herb cream

roasted sweet potatoes and sugar snap, parmesan shavings

CHEESE
OR
DESSERT

Around the Granny Smith

granny smith in different ways, finger mousse Tonka, raw cider / white balsamic gel, "dulce de leche"



CHÂTEAU DE LA CAZE



Menu à 65 €

EN 3 TEMPS

ENTREE

Entrée au choix

PLATS

Noix de Saint-Jacques rôties

risotto à la truffe blanche d'été, jus de viande corsé, crumble de parmesan

ou

Suprême de pigeon de Pornic de notre éleveur Marie-Samuelle

rôti sur coffre, mousseline haricot coco, condiments d'oignon brûlé et jus de viande à l'ail noir

ou

Filet de veau de Lozère en croûte d'herbes

caviar d'aubergines au miso blanc, garniture de tomate façon grenobloise, jus de viande corsé

DESSERTS

Dessert au choix



CHÂTEAU DE LA CAZE



Set Menu 65 €

3 SERVINGS

STARTER

Starter to choose

MAIN COURSES

Roasted scallops ,white summer truffle risotto

spicy meat gravy, parmesan crumble

or

Pornic pigeon filet from our breeder Marie-Samuëlle

roasted on the bone, "coco" bean mousseline, burnt onion relish and black garlic meat gravy

or

Lozère Veal fillet in a herb crust

eggplant caviar with white miso, grenoble-style tomato garnish, strong gravy

DESSERTS

Dessert to choose



CHÂTEAU DE LA CAZE



Menu dégustation
à 95 €

EN 7 TEMPS

CARTE BLANCHE

*(pour l'ensemble de la table)
Le midi à commander jusqu'à 12h30*

MISE EN BOUCHE

PREMIÈRE ENTREE

DEUXIÈME ENTREE

PLAT DE POISSON

PLAT DE VIANDE

FROMAGE

PRÉ-DESSERT

DESSERT



CHÂTEAU DE LA CAZE



Set Menu
de gustation 95 €

7 SERVINGS
HEAD CHEF'S CHOICE

*(for all the table)
To order until 12h30*

APPETIZER

FIRST STARTER

SECOND STARTER

FISH

MEAT

CHEESE

PRE-DESSERT

DESSERT



CHÂTEAU DE LA CAZE



Menu enfant
à 15€

BOISSON

sirop à l'eau

PLATS

Pièce du boucher

ou

Pavé de saumon

Accompagné d'un Risotto ou de frites

DESSERTS

Dessert du moment



CHÂTEAU DE LA CAZE



Children's
menu at 15€

DRINK

water syrup

**MAIN
COURSE**

Butcher's choice

or

Salmon filet

With Risotto or home fries

DESSERTS

The dessert of the day