

• Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €



Entrées

Fricassée de navets aux champignons des bois et à la crème fraîche d'Isigny



Carpaccio de betterave à l'orange et à la coriandre, espuma de chèvre



Panna cotta de parmesan et jambon cru

Potage du moment



Plats

Filet de canette de la maison Soulard mariné aux agrumes, réduction d'épices, pomme de terre grenaille



Ballotine de volaille de Challans au chorizo et sa sauce, gratin de rutabagas



Pavé de cabillaud, émulsion de coco, panais rôti au thym

Filet de bar, algues wakamé, sauce corail



• Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €

Desserts



Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau

Poire pochée au vin rouge, son sirop réduit et granola maison façon muesli

Sablé Breton et mousse marrons comme un entremet et sa glace

Onctueux au chocolat noir, sablé et espuma au café

Glace et sorbet (2 boules)

Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel au beurre salé, Calvados, Pistache, Marron, Chocolat blanc

Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune, Troussepinette rouge, Litchi

Nous approvisionnons nos glaces chez un maître-artisan glacier : Fleur de glace.



• Menu Aloë •

Entrée, plat et dessert : 28.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 31.50 €

Entrées

Foie gras de canard de la maison Rougié, chutney de fruits secs et brioche



Tarte fine d'escargots de la maison Royer, compotée d'oignons et émulsion à l'ail

Plats

Médallions de veau cuits à basse température, sauce aux morilles,
écrasé de pomme de terre vitelotte

St-Jacques snackées, crème de potimarron, éclat de noisettes et mini légumes glacés

Fromage

Pétales de Tête de moine, confiture de cerises noires

Desserts



Dôme litchi et insert pamplemousse

Biscuit moelleux, crémeux à la mangue, glace chocolat blanc



Menu Enfant Jusqu'à 12 ans

1 boisson comprise (soda, jus d'orange ou sirop)

Formule Entrée + Plat + Dessert à 13.00 €

Formule Plat + Dessert à 10.00€

Potage du moment

Filet de poulet ou Poisson du marché

Accompagnement : Pâtes et/ou Légumes

Glace 2 boules ou Yaourt

A la Carte

Entrées

Potage du moment		5.00 €
Fricassée de navets aux champignons des bois et à la crème fraîche d'Isigny		8.00 €
Carpaccio de betterave à l'orange et à la coriandre, espuma de chèvre		7.50 €
Panacotta de parmesan et jambon cru		8.00 €
Foie gras de canard de la maison Rougié, chutney de fruits secs et brioche		13.00 €
Tarte fine d'escargots de la maison Royer, compotée d'oignons et émulsion à l'ail		13.00 €

Plats

Filet de canette de la maison Soulard mariné aux agrumes, réduction d'épices, pommes de terre grenaille		14.00 €
Ballotine de volaille au chorizo et sa sauce, gratin de rutabagas		14.00 €
Pavé de cabillaud, émulsion de coco, panais rôti au thym		15.00 €
Filet de bar, algues wakamé, sauce corail		15.00 €
St-Jacques snackées, crème de potimarron, éclat de noisettes et mini légumes glacés		17.00 €
Médallions de veau cuit à basse température, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre vitelotte		17.00 €

Fromages

Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau		5.50 €
Les 3 fromages affinés choisis sur notre plateau		7.00 €
Les 4 fromages affinés choisis sur notre plateau		9.00 €
Pétales de Tête de moine, confiture de cerises noires		8.00 €

Desserts



Poire pochée au vin rouge, son sirop réduit et granola maison façon muesli	7.00 €
Sablé Breton et mousse marrons comme un entremet et sa glace	7.00 €
Onctueux au chocolat noir, sablé et espuma au café	7.00 €
Dôme litchi et insert pamplemousse	8.00 €
Biscuit moelleux, crémeux à la mangue, glace chocolat blanc	8.00 €
Glaces et Sorbets (2 boules)	5.50 €

Parfums de glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel au beurre salé, Calvados, Pistache, Marron

Parfums de sorbets : Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune, Troussepinette rouge, Pêche de vigne
