

# • Menu Puy du Fou •

Entrée, plat et dessert : 21.50 €

## Entrées

Mousse de chèvre et truite fumée par nos soins, tartine croustillante

Velouté de potiron, éclats de châtaigne et ses croûtons

Ravioles d'escargots de la Maison Royer, émulsion de cresson

Entrée du jour

---

## Plats

Magret de canard aux saveurs iodées, purée de carotte, cumin et panais rôti

Carré de porcelet mariné et cuit à basse température, gâteau de pommes de terre au thym et écrasé de haricots blancs de Vendée

Filet de brochet, beurre blanc fumé, écrasé de pommes de terre à la ciboulette et citron

Pavé de cabillaud skrei, fricassée de légumes de saison au thym et son jus acidulé

Plat du jour

---

## Desserts

Les 2 fromages affinés choisis sur notre plateau

Mille-feuille de pommes confites, gel, crumble et quenelle de crème fouettée à la cannelle

Traditionnel tiramisu café amaretto

Dessert du jour

---



## • Menu Aloé •

Entrée, plat et dessert : 28.50 €

Entrée, plat, fromage et dessert : 31.50 €

### Entrées

Foie gras mi cuit, gelée de moelleux au piment d'Espelette, petite brioche et chutney de pomme cidré, thé matcha

Gambas juste cuites et sa nage aux saveurs d'Asie

---

### Plats

Ris de veau, fricassée de champignons et jus de viande légèrement parfumé à l'ail

Encornet farci au blanc de volaille truffé, riz noir

---

### Fromage

Pétales de Tête de moine, confiture de cerises noires

---

### Desserts

Coulant au chocolat, marmelade de mandarine et sa glace yaourt

Baba au rhum et sa chantilly vanille, brunoise de poire rôtie

---



## *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**

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

**Parfums de sorbets :** Fraise, Cassis, Passion, Citron jaune

# A la Carte

## Entrées

---

Entrée du jour	7.50 €
Mousse de chèvre et truite fumée par nos soins, tartine croustillante	8.00 €
Velouté de potiron, éclats de châtaigne et ses croûtons	6.00 €
Ravioles d'escargots de la Maison Royer, émulsion de cresson	10.00 €
Foie gras mi cuit, gelée de moelleux au piment d'Espelette, petite brioche et chutney de pomme cidré, thé matcha	13.00 €
Gambas juste cuites et sa nage aux saveurs d'Asie	14.00 €

## Plats

---

Plat du jour	12.00 €
Magret de canard aux saveurs iodées, purée de carotte, cumin et panais rôti	13.00 €
Carré de porcelet mariné et cuit à basse température, gâteau de pommes de terre au thym et écrasé de haricots blancs de Vendée	11.50 €
Filet de brosse, beurre blanc fumé, citron, écrasé de pommes de terre à la ciboulette	12.00 €
Pavé de cabillaud skrei, fricassée de légumes de saison au thym et son jus acidulé	15.00 €
Ris de veau, fricassée de champignons et jus de viande légèrement parfumé à l'ail	17.00 €
Encornet farci au blanc de volaille truffé, riz noir	16.00 €

---

## 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

---

Dessert du jour 6.50 €

Mille-feuille de pommes confites, gel, crumble et quenelle de crème fouettée à la cannelle 8.00 €

Traditionnel tiramisu café amaretto 7.50 €

Coulant au chocolat, marmelade de mandarine et sa glace yaourt 8.50 €

Baba au rhum et sa chantilly vanille, brunoise de poire rôtie 9.00 €

---