

Nous vous souhaitons la bienvenue dans notre demeure,
Au delà de 6 convives, nous vous remercions de choisir le même menu pour l'ensemble de la table.

Un tarif préférentiel de 4€ au Musée de Cassel est réservé à nos clients,
n'hésitez pas à nous demander votre billet.

Tous les produits présents dans nos menus sont élaborés
sur place à partir de produits bruts choisis avec le plus grand soin.

Prenez le temps d'apprécier ce que nous avons mis tant de temps à préparer et cuisiner....
Nous vous souhaitons un agréable moment à notre table, merci de votre confiance.

Catherine et Jean-Luc PAULHAN

La Cour des délices – 49.50€

Accompagné de 2 verres de vin de notre sélection* – 62.50€

Mise en bouche

Escalope de foie gras poêlé, pommes et pain d'épices perdu

Ou

Noix de Saint-Jacques, butternut et noisettes

Boeuf filet légèrement fumé et servi saignant, échalotes confites et jus réduit

Ou

Le poisson noble du moment préparé selon l'envie du Chef

Ardoise de fromages de notre région

Ou

Gourmandise au choix dans notre carte

Origines de nos viandes :

Veau : France / Boeuf : France

- Merci de nous signaler vos allergies et/ou intolérances
alimentaires (liste des ingrédients allergènes à disposition)

Prix nets service compris

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération