



Château de La Cacaudière
85700 Pouzauges
Tél. : 02.51.57.00.84
Site Internet : www.cacaudiere.com

*Madame Nathalie Kuiper et Monsieur Ruud Kuiper ont
le plaisir de vous accueillir au Château de la Cacaudière*

Avec le chef Monsieur Gilles Pierrès

A la tête de la cuisine gastronomique, fort d'une expérience personnelle dans de nombreuses grandes tables, notre chef vous invite à un voyage de plaisirs gustatifs au travers d'une cuisine aussi raffinée qu'inventive qui marie les produits vendéens et bretons aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Bonne dégustation !



*Notre menu du Marché
du Lundi 25 Octobre 2017*



Entrée



Plat



Dessert

23.⁵⁰ €

Le Menu du marché



Servi du mardi au samedi, midi et soir.

entrée - plat - dessert

23.⁵⁰ €

Le Menu d'affaire



Servi le midi uniquement du mardi au vendredi sauf les jours fériés

entrée - plat
ou
plat - dessert

de notre Menu du Marché

18.⁵⁰ €

Tarif TTC, service compris, hors boissons

Menu de la Cacaudière



Mise en bouche



Foie gras de canard mi-cuit au vin de Chinon épicé, marmelade de figues cassis
ou
Craquant de crabe à l'aneth, sorbet pomme verte, bonbon d'épinard et radis rose



Ballottine de volaille au saté, purée d'artichaut et jeune fenouil, éclats de
noisettes et pickles d'oignons rouges
ou
Saint-pierre rôti à la citronnelle, risotto de quinoa au lard, poitrine rôtie
et champignons



“Ma belle Bretonne”, tarte aux pommes revisitée au doux parfum de chouchen
à la façon de notre chef
ou
“Balade dans le parc de la Cacaudière”, entremet chocolat cassis et son sorbet,
crémeux aux aiguilles de pin, copeaux de chocolat et tuile croustillante

29 €

Menu d'automne



Mise en bouche



Saint-jacques marinées à l'huile de noix, crémeux de céleri et tuile aux
noix, betteraves multicolores
ou
Bonbon croustillant de pigeon et foie gras, velouté de courge butternut
éclats de marrons



Tournedos de bœuf façon Rossini, purée de pomme de terre à la graine
de moutarde, chips de vitelotte et carotte rôtie
ou
Bar rôti sur son riz vénéré et crème de truffes
ou
Canette rôtie en croûte de noisette et orange, mousseline de potimarron,
nuage à l'orange et coriandre



“Voyage exotique”, sablé coco, macaron citron, et fruits exotiques dans
tous leurs états
ou
“Délice chocolaté”, déclinaison autour du chocolat grand cru en jeux de
textures

39 €

Notre carte d'automne



Entrées

Foie gras de canard mi-cuit au vin de Chinon épiced, marmelade de figues et cassis 15 €

Saint-jacques marinées à l'huile de noix, crémeux de céleri, tuile aux noix et betteraves multicolores 18 €

Craquant de crabe à l'aneth, sorbet pomme verte, bonbon d'épinard et radis rose 15 €

Bonbon croustillant de pigeon et foie gras, velouté de butternut et éclat de marrons 18 €

Poissons

Bar rôti sur son riz vénéré et crème de truffes 25 €

Saint-pierre rôti à la citronnelle, risotto de quinoa au lard, poitrine rôtie et champignons 20 €

Viandes

Canette rôtie en croûte de noisette et orange, mousseline de potimarron, nuage à l'orange et coriandre 22 €

Tournedos de bœuf façon Rossini, purée de pomme de terre à la graine de moutarde, chips de vitelotte et carotte rôtie 25 €

Ballottine de volaille au saté, purée d'artichaut et jeune fenouil, éclats de noisettes et pickles d'oignons rouges 20 €

Notre carte d'automne



Fromages

Duo de fromages affinés sélectionné par notre chef 8 €

Desserts

“Ma belle Bretonne”, tarte aux pommes revisitée au doux parfum de chouchen à la façon de notre chef 12 €

“Délice chocolaté”, déclinaison autour du chocolat grand cru en jeux de textures 14 €

“Balade dans le parc de la Cacaudière”, entremet chocolat cassis et son sorbet, crémeux aux aiguilles de pin, copeaux de chocolat et tuile croustillante 12 €

“Voyage exotique”, sablé coco, macaron citron et fruits exotiques dans tous leurs états 14 €

Désirez-vous un menu ou plat végétarien ?

Notre chef se fera un plaisir de vous créer un mets sur mesure.

Les viandes servies dans notre restaurant sont toutes d'origine Française.

**Les tarifs de notre carte sont TTC. Le service est inclus,
les boissons ne sont pas comprises.**

Nos menus enfants



Les petits aventuriers

Nos menus et les plats de notre carte sont servis en demi-portion et demi-tarif.

Le classique

Assiette de charcuterie

ou

Salade de saumon fumé



Poisson du jour et garniture au choix

ou

Suprême de volaille et garniture



Mousse chocolat maison

ou

Nougat glacé maison et coulis de framboise

12 €