



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

*Monsieur et Madame Kuiper ainsi que toute leur
équipe ont le plaisir de vous accueillir au sein du restaurant
du Château de la Cacaudière.*



Le Chef Gilles Pierrès, riche en expériences au sein de plusieurs maisons étoilées à travers la France, vous propose au Château de la Cacaudière une cuisine gastronomique contemporaine, raffinée et locale. Une cuisine toujours réalisée à partir de produits de saison que notre Chef allie de temps à autre à quelques originalités inspirées d'ici et d'ailleurs. Laissez-vous tenter par ses mets délicats qui vous surprendront par leurs dimensions esthétique et gustative !



Le téléphone portable est déconseillé ou en position silencieuse afin de préserver la sérénité des lieux.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment.

Bonne dégustation !

Menu du Marché



Servi du mardi au jeudi midi et soir ainsi que le vendredi midi,
sauf jours fériés

Entrée - Plat - Dessert

23,⁵⁰ €

Menu d'affaires



Servi du mardi au vendredi midi (uniquement pour le déjeuner),
sauf jours fériés

Entrée et plat de notre menu du marché

Ou

Plat et dessert de notre menu du marché

18,⁵⁰ €

Menu l'avant fête vendéenne



Servi le vendredi et le samedi soir
Entrée - Plat - Dessert

26,⁵⁰ €

Menu végétarien



« Potager du soleil »
Croustillant aux jeunes légumes du printemps



« Ma belle asperge »
Risotto au parmesan et asperges vertes



« Déclaration d'amour »
La fraise dans tous ses états

29 €

Menu de la Cacaudière



Maquereaux au vin blanc, légumes de printemps
et bouillon froid safrané

Ou

« Rayon de soleil sur la Vendée »

Filet de sole à la vinaigrette, gambas et julienne de légumes,
tartare de tomates à l'ancienne



Lieu jaune rôti, risotto au chorizo ibérique et légumes de printemps,
vinaigrette chaude aux herbes

Ou

Canette rôtie à la coriandre, croustillant et royale de foie gras,
jeunes poireaux rôtis et sauce au vin rouge



« Déclaration d'amour »
La fraise dans tous ses états

Ou

« Douce brise exotique »
Entremets aux fruits exotiques en jeu de textures

29 €

Menu de printemps



Foie gras mi-cuit à la brisure de truffes, asperges vertes et crémeux à la betterave

Ou

Croustillant de homard, langoustine et crabe aux graines du paradis, légumes de saison



Médaille de lotte rôti, mousseline de petits pois, émulsion au lard et champignons

Ou

« Entre Terre et Mer »

Tournedos de bœuf et homard rôti, purée de pommes de terre au beurre salé, émulsion de bisque de homard et énoki



« Jardin printanier »

Déclinaison autour des fruits rouges

Ou

« La Dolce Vita »

Alliance dulcey et pavot

39 €

Notre carte de printemps



Entrées

*Maquereaux au vin blanc, légumes de printemps
et bouillon froid safrané 14 €*

*« Rayon de soleil sur la Vendée »
Filet de sole à la vinaigrette, gambas et julienne de légumes,
tartare de tomates à l'ancienne 15 €*

*Foie gras mi-cuit à la brisure de truffes,
asperges vertes et crémeux à la betterave 17 €*

*Croustillant de homard, langoustine et crabe aux graines
du paradis, légumes de saison 18 €*

Poissons

*Médaille de lotte rôtie, mousseline de petits pois,
émulsion au lard et champignons 25 €*

*Lieu jaune rôtie, risotto au chorizo ibérique et légumes de printemps,
vinaigrette chaude aux herbes 22 €*

Viandes

*« Entre terre et mer »
Tournedos de bœuf et son demi-homard rôtie, purée de pommes de terre
au beurre salé, émulsion de bisque de homard et énoki 30 €*

*Canette rôtie à la coriandre, croustillant et royale de foie gras,
jeunes poireaux rôtis et sauce au vin rouge 25 €*

Notre carte de printemps



Fromages

Assiette de fromages affinés sélectionnés par notre chef **8 €**

Desserts

« Déclaration d'amour »

La fraise dans tous ses états **12 €**

« Douce brise exotique »

Entremets aux fruits exotiques en jeu de textures **12 €**

« Jardin printanier »

Déclinaison autour des fruits rouges **14 €**

« La dolce vita »

Alliance dulcey et pavot **14 €**

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.

Nous tenons à votre disposition un classeur relevant tous les produits allergènes de chacun de nos mets. N'hésitez pas à nous le demander.

Nos menus enfants



L'aventurier

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

Le classique

Melon jambon vendéen

Ou

Salade de tomates



Poisson du jour (garniture du moment au choix)

Ou

Volaille rôtie (garniture du moment au choix)



Bolée de fraises chantilly

Ou

Coupelle de glace maison

12,⁵⁰ €