

Café restaurant *Le Nymphée*

Le Café *Le Nymphée* tient son nom du nymphée du XVII^e siècle situé juste à l'entrée. En vogue à la Renaissance pour décorer les jardins, c'est une grotte circulaire dédiée aux nymphes, tapissée de mosaïque de coquillages et magnifiée par un puits de lumière.

Conditions de réservations groupes :

- Accessible sur réservation du mardi au dimanche
- Tarif valable pour un minimum de 15 personnes
- Choix à composer à l'identique pour l'ensemble du groupe
- Communiquer le choix du menu au plus tard 3 semaines avant votre visite. Toute modification du nombre de participants doit être notifiée par écrit au plus tard 8 jours ouvrables avant votre visite, sans réponse de votre part, le nombre annoncé sur le contrat sera facturé.
- Au-delà de 30 minutes de retard sur l'horaire convenu, des heures supplémentaires de service seront facturées.
- Aucun changement ou demande ne sera accepté sur place

Menu Impressionniste

Entrée/plat ou plat/dessert **28 €_{TTC}**

Valable uniquement du mardi au vendredi midi

Entrée/plat/dessert **32 €_{TTC}**

Entrées :

Terrine campagnarde à l'ancienne & pickles
Pressé de chèvre frais au poivron confit, jeune mesclun
Bodega de perles nacrées à la truite fumée

Plats :

Paleron de bœuf, jus corsé & poêlée de légumes de saison au curry
Échine de porc confite à la dijonnaise & gratin dauphinois
Dos de cabillaud au beurre blanc & riz créole

Desserts :

Emulsion de fromage blanc en verrine, crumble de sablé breton & coulis de
fruits rouges
Moelleux chocolat & crème anglaise
Salade de fruits de saison

Boissons : Carafe de vin rouge (25cl/pers.), carafe d'eau & café ou thé

En option : kir vin blanc : 4 €_{TTC} / pers.
3 pièces cocktail : 6 €_{TTC} / pers.
Assiette de fromages & salade : 6 €_{TTC} / pers.

Menu Gourmand

Entrée/plat/dessert

42 €_{TTC}

Kir vin blanc ou soft

Entrées :

Velouté de saison

Pressé de queue de bœuf au foie gras

Tartare avocat crevettes & mangue fraîche

Plats :

Blanquette de veau & riz parfumé

Dos de cabillaud rôti & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Mignon de porc sauce aux cèpes & petits légumes au curry

Desserts :

Merveilleux au chocolat

Entremet exotique

Framboisier à la vanille de Madagascar

Boissons : Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales & café ou thé

En option : 3 pièces cocktail : 6 €_{TTC} / pers

Assiette de fromages & salade : 6 €_{TTC} / pers.

Menu Prestige

Entrée/plat/dessert

58 €_{TTC}

Coupe de Champagne

Entrées :

Sashimi de saumon fumé d'Écosse & crème aux herbes
Mi-cuit de foie gras de canard du Périgord & chutney mangue
Tartare de Saint-Jacques & crème de pois verts

Plats :

Suprême de poulet sauce aux cèpes & risotto crémeux
Dos de merlu sauce au beurre blanc, purée de panais & légumes croquants
Pavé de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre grenailles & tomates
grappe rôties

Desserts :

Nuage ivoire mangue passion
Tarte au citron meringuée
Entremet fraises des bois

Boissons : Vins (1 bouteille pour 3 personnes), eaux minérales & café ou thé

En option : 3 pièces cocktail : 6 €_{TTC} / pers
Assiette de fromages & salade : 6 €_{TTC} / pers.