

Café restaurant *Le Nymphée*

Il 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
- 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

Offre VÉGÉTARIENNE

Entrées : Pressé de chèvre frais au poivron confit, jeune mesclun

Plats : Légumes de saison au curry et bacon fumé veggie

Desserts : Salade de fruits ou Emulsion de fromage blanc en verrine, crumble de spéculos & coulis de fruits rouges

**valable sur les 3 menus*

Menu IMPRESSIONNISTE

Entrée/plat ou plat/dessert 28 €TTC

Entrée/plat/dessert 32 €TTC

Supplément kir vin blanc : 4 € TTC / pers.

Supplément 3 pièces cocktail : 6 € TTC / pers

Entrées 120g :

Terrine campagnarde à l'ancienne & pickles

Bodega de perles nacrées à la truite fumée

Pressé de chèvre frais au poivron confit, jeune mesclun

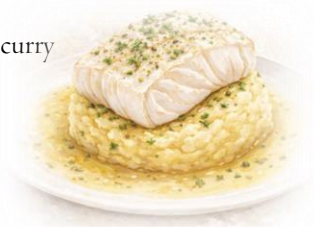


Plats :

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



Option assiette de fromages & salade : 6 € TTC / pers.

Desserts :

Emulsion de fromage blanc, crumble de spéculoos & coulis de fruits rouges

Moelleux chocolat & crème anglaise

Salade de fruits et sa chantilly



Boissons incluses :

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

Menu GOURMAND

Entrée/plat/dessert 42 €_{TTC}

Kir vin blanc ou soft

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

Entrées :

Pressé de queue de bœuf au foie gras

Tartare avocat crevettes & mangue fraîche



Plats :

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

Mignon de porc sauce aux cèpes & petits légumes au curry

Blanquette de veau & riz parfumé



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

Desserts :

Merveilleux au chocolat & crème anglaise

Entremet exotique

Framboisier à la vanille de Madagascar



Boissons incluses :

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

Menu PRESTIGE

Entrée/plat/dessert 58 €_{TTC}

Coupe de Champagne

Supplément 3 pièces cocktail : 6 € TTC / pers

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 :

Paleron de bœuf sauce au foie gras, pommes de terre grenailles & tomates grappe rôties

Dos de merlu sauce au beurre blanc, purée de panais & légumes croquants

Suprême de poulet sauce aux cèpes & risotto crémeux



Option assiette de fromages & salade : 6 € TTC / pers.

Desserts :

Nuage ivoire mangue passion

Tarte au citron meringuée

Entremet fraises des bois



Boissons incluses :

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