



rouge
LES SOURCES DE CAUDALIE

Retrouvez les menus uniques du week-end de l'Ascension. Pour votre confort, nous vous invitons à commander votre déjeuner ou votre dîner en amont. Il vous sera servi en chambre ou sur votre terrasse à l'heure de votre choix.

Mercredi 20 mai - dîner

- Crème glacée de petits pois, tuile de fromage de chèvre et fines herbes
- Merlu de ligne, écrasé de pommes de terre à la livèche
- Choux chocolat

Judi 21 mai - déjeuner

- Œuf cocotte, sauce bordelaise
- Suprême de volaille fermier contisé au lard paysan, jeunes poireaux des vignes au naturel
- Crème légère aux fraises et Streusel

Judi 21 mai - dîner

- Tartare de maigre aux épices douces et pickles de radis
- Risotto de légumes de printemps crus et cuits
- Nage de rhubarbe pochée, compotée et Arlette

55 € par personne
hors boissons



rouge
LES SOURCES DE CAUDALIE

Vendredi 22 mai - déjeuner

- Asperges blanches du pays, sabayon à l'ail des ours de nos campagnes
- Entrecôte, sauce béarnaise, artichauts du potager
- Crème brûlée passion

Vendredi 22 mai – dîner

- Langoustines croustillantes, sauce tartare aux aromates
- Découpe d'agneau des Pyrénées, polenta au fromage de brebis
- Mousse au chocolat Grand Cru

Samedi 23 mai - déjeuner

- Burrata, pistou de basilic et mesclun d'herbes sauvages
- Brandade de cabillaud, crème légère de crustacés
- Carpaccio d'ananas

Samedi 23 mai – dîner

- Ceviche de daurade, petits pois juste cueillis
- Côte de veau de lait de Monsieur Bardet, tarte aux girolles
- Framboisier

55 € par personne
hors boissons



Commandez votre savoureux panier pique-nique auprès de notre Réception. Merci de nous faire part du jour et de l'heure auxquels vous désirez le récupérer à ROUGE.

Pique-nique – disponible les midis

Le panier se composera de délicieux mets soigneusement sélectionnés et préparés par notre Chef. Vous pourrez par exemple déguster :

- un pot de rillettes de canard
- des sardines basques
- des tartinades de légumes et du pain frais
- des sandwiches jambon de pays & roquette
- une sélection de fromages
- des légumes croquants du potager
- et le dessert du jour

35€ par adulte/ 18€ par enfant
hors boissons

rouge
LES SOURCES DE CAUDALIE

Menu enfant

Entrée au choix

Crème glacée de petits pois
Découpe de jambon blanc

Plat au choix

Filet de cabillaud
Suprême de volaille fermier

Légumes du potager
Pommes de terre écrasées

Dessert au choix

Salade de fraises du pays
Choux chocolat

25 € par enfant
hors boissons