



RESTAURANT DU FORT

UNE EXPÉRIENCE UNIQUE ET SURPRENANTE
VOUS ATTENDS ... AU CŒUR D'UN SITE
HISTORIQUE PLEIN DE CARACTÈRE

DU LUNDI AU SAMEDI
LE MIDI UNIQUEMENT

TARIF SAISON 2025-2026
VALABLE DU 1ER SEPTEMBRE 2025
AU 31 AOUT 2026

Nos repas de groupes

26€00
par personne

compris :
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Salade de mozzarella de Bufflonne *Bleu Blanc Cœur* à l'huile d'olive parfumée à la truffe agrémentée selon les produits de saison
- Salade de gésiers tièdes, noix et tomates cerises
- Suggestion du mois : voir tableau joint

1 PLAT

- Parmentier de canard revisité
- Volaille fermière aux gambas
- Suggestion du mois : voir tableau joint

1 DESSERT

- Tarte fine aux pommes, glace à la vanille
- Crème brûlée (aux œufs et lait bleu blanc cœur)
- Suggestion du mois : voir tableau joint

29€50
par personne

compris : 1 verre d'accueil,
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Aumônière cabécou gambas
- Salade d'œuf poché aux éclats de foie gras
- Déclinaison autour du saumon perles de citron

1 PLAT

- Tartare de saumon, mousse lactée, avocat, frites à la graisse de canard
- Cassolette océane crustacé, colin sauce forestière et risotto parmesan
- Confit de canard et son gratin dauphinois à la mozzarella, petits légumes

1 DESSERT

- Entremet passion, coupe ananas frais
- Profiteroles maison à la glace artisanale
- Moelleux au chocolat cœur coulant et sa poire pochée au miel

37€50
par personne

compris : 1 verre d'accueil,
1 verre de vin/pers et café

1 ENTRÉE

- Crème brûlée foie gras, tapas de magret séché
- Carpaccio de St Jacques
- Entrée dinatoire : 5 bouchées salées par personne

1 PLAT

- Filet de St Pierre aux morilles
- Pavé de veau Bleu Blanc Cœur forestier
- Tournedos de magret de canard sauce façon Rossini

1 DESSERT

- Moelleux chocolat blanc caramel beurre salé noisettes
- Cheesecake spéculoos, fruits rouges
- Café ou thé gourmand

Sur demande adaptation régimes alimentaires et allergies, en retour du marché par la Cheffe



MAÎTRE
RESTAURATEUR