



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



Assiette gourmande aux légumes d'été, sorbet à l'avocat



Meli-mélo de légumes, mousseline de champignons,
noisettes et condiments



“Le Frasilic”
Alliance fraise et basilic, version givrée

29 €

Menu de la Cacaudière



Tomates mozzarella revisitées, au basilic en jeu de textures

Ou

Salade de poulpe à la salicorne, pomme de terre nouvelle, crème de petit pois et aromates



Filet de truite saumonée rôtie, champignons poêlés et sa mousseline, noisettes et condiments

Ou

Suprême de pintade farcie au chorizo, pickles d'échalotes et légumes d'été



Assiette de fromages (supplément 5 €)



“La folie estivale”
Alliance carotte, abricot et chocolat

Ou

“Le Frasilic”
Alliance fraise et basilic version givrée

29 €

Menu d'été



Filet de rouget à la vinaigrette, asperges vertes et sorbet à l'avocat

Ou

Religieuse foie gras au porto, compotée de poires au vin rouge et poudre de pistaches



Filet de sébaste à la pimprenelle, cannelloni à la carotte et orange

Ou

Tournedos de bœuf en croûte de noisette, sauce au poivre de Voatsiperifery, asperges et mousseline de mogettes parfumée au lard



Assiette de fromages (supplément 5 €)



“La boîte de caviar du pâtissier”

Caviar comme un mojito

Ou

“Un Irlandais en voyage en Papouasie”

Chocolat Guinness, crème brûlée au chocolat de Papouasie, mousse onctueuse à la bière Guinness, tuile et crumble au sarrasin

39 €

Notre carte d'été



Entrées

*Salade de poulpe à la salicorne, pomme de terre nouvelle,
crème de petits pois et aromates 15 €*

Filet de rouget à la vinaigrette, asperges vertes et sorbet à l'avocat 17 €

*Religieuse foie gras au porto, compotée de poires au vin rouge
et poudre de pistaches 18 €*

Tomates mozzarella revisitées, au basilic en jeu de textures 14 €

Poissons

*Filet de truite saumonée rôtie, champignons poêlés et sa mousseline,
noisettes et condiments 22 €*

Filet de sébaste à la pimprenelle, canelloni à la carottes et orange 25 €

Viandes

Suprême de pintade farcie au chorizo, pickles d'échalotes et légumes d'été 22 €

*Tournedos de bœuf en croûte de noisettes, sauce au poivre de Voatsiperifery,
asperges et mousseline de mogettes parfumée au lard 28 €*

Notre carte d'été



Fromages

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

Desserts

“La folie estivale”

Alliance carotte, abricot et chocolat **12 €**

“La boîte de caviar du pâtissier”

Caviar comme un mojito **14 €**

“Un Irlandais en voyage en Papouasie”

*Chocolat Guinness, crème brûlée au chocolat de Papouasie, mousse légère
à la bière Guinness, tuile et crumble au sarrasin* **14 €**

“Le Frasilic”

Alliance fraise et basilic, version givrée **12 €**

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 €