

Déjeuner au Cazaudehore relais & châteaux

Je suis retournée au [Cazaudehore](#) début novembre pour y tester cette fois la partie restauration classique. Rappelez-vous j'avais [testé le brunch en février dernier](#).



Encore une très bonne surprise, la carte donne envie de se dégourdir les papilles ! Il y en a vraiment pour tous les goûts, les aventureux (explorateurs ?) ou les plus classiques ! Vous pourrez tester le saumon fumé sur place, avec sa salade de shiitakés. Et leurs grands classiques comme le confit de canard et pommes landaise ou leur fameux baba au rhum. Des plats historiques chez eux puisque le Cazaudehore existe (est installé) depuis 1928 dans la forêt de Saint Germain en Laye.



Pour les moins classiques sashimi de homard bleu, calamars et girolles ou encore un large choix de glaces et sorbets maison (à noter car il est de plus en plus rare de trouver des restaurants qui font leur glace maison). A tenter le feuilleté aux figues et sa glace romarin !



Et si vous n'êtes pas très fort en accord mets et vins (ce qui est mon cas) un sommelier maison saura vous conseiller aux petits oignons :)

Au Cazaudehore, on essaie de cuisiner local et de promouvoir des producteurs du cru.

Le conseil de Karen

Depuis le 3 novembre les brunchs hivernaux du dimanche matin ont repris si vous voulez tenter l'expérience :). Les soirées jazz sont toujours d'actualité, les 2 prochaines sont complètes mais vous pouvez [voir le planning des soirées](#)