

MENUS DE GROUPES ETE 2020 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte 26€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Tartare de melon, feta, concombre et menthe

Ou

Terrine Maison de Poisson et son Aïoli aux herbes

Suprême de Poulet, Sauce citronnée

Ou

Lieu noir cuit au thym, beurre de Yuzu

Tartelette aux fraises et sorbet pêche

Ou

Crèmeux Chocolat Caramel

Café



MENUS AVEC BOISSONS INCLUSES :

Apéritif, Café ou Thé

et Vin inclus (1 bouteille pour 4 pers)

Menu Plaisir 33€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette fraîcheur de la mer

Ou

Tarte fine aux Légumes d'été et Chiffonnade de Jambon

Ou

Carpaccio de Saumon et Radis noir,

Vinaigrette Sésame et Agrumes

Dos de Merlu, émulsion au Piment d'Espelette

Ou

Filet mignon de porc lardé, Sauce Trousipinette

Ou

La Paëlla Maison

aux Fruits de mer, Poulet et Chorizo

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Biscuit Moelleux Coco,

Banane et brunoise de Fruits exotiques

Ou

Soupe de Fraise et Melon à la Menthe

Café

Menu Gourmand 39€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette Duo de 6 huîtres
et 6 Langoustines cuites par nos soins

Ou

Brochette de Gambas grillées à l'Ail noir

Ou

Assiette Gourmande « Terre et Mer »

Saumon fumé, Langoustines et foie gras de canard

Médaille de Veau, Jus corsé aux herbes

Ou

Tournedos de Canard farci au Foie Gras, Sauce aux Fruits rouges

Ou

Saint-Pierre entier grillé à la Plancha au Pastis de Vendée

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Tarte aux abricots sur son lit de pistache

Ou

Coupe Glacée du 201 aux éclats de fruits frais

Ou

Le 100% Chocolat

Café

Menu de Fêtes 45€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette de Fruits de mer
(Huitres langoustines bulots coques bigorneaux)

Ou

Les Médailles de Foie gras Mi-cuit Maison

Filet de Boeuf, fumé au foin

Ou

Le Homard rôti, sauce Nantua

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Profiteroles du 201

ou

Déclinaison en 3 Parfums des Macarons de notre Chef Pâtissier

Café



Menu de l'Écaille 60€/Pers

Apéritif – Crémant de Loire AOP et Mise en bouche

Plateau de Fruits de mer

½ tourteau ou ½ araignée, étrilles, huîtres n°3, palourdes ou praires ou amandes de mer, bulots, crevettes, bigorneaux, langoustines, crevettes rose

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Dessert au choix

Café ou Thé

Vins Sélection du Sommelier

Options :

Assiette de fromages affinés en suppl. du dessert : + 5€/Pers

Gâteau d'anniversaire personnalisé : + 2€ / Pers

Droit de bouchon Vin : 4€/Bout.

Droit de Bouchon champagne et spiritueux : 6€/Bout.