


MENUS DE GROUPES PRINTEMPS ETE 2025 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte* 28€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Salade de Tomates anciennes, Mozzarella 
Et pesto maison

Ou

Rillettes de Poisson maison, pickles de légumes et pain grillé

Pavé de saumon grillé, fumet de poisson à la tomate
Ou

Sauté de Porc au Romarin

Panna Cotta Framboise Pistache
Ou

Fondant au Chocolat, crème Anglaise

Café


*** Choix Entrée /
Plat / Dessert
à faire
à l'avance**

Menu Plaisir* 35€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette fraîcheur de la Mer
(Rillettes de Poisson, Langoustines et Saumon fumé)
Ou

Salade de Crevettes, Mangue et Avocat
Ou

Bruschetta de légumes grillés et Ricotta 

Filet de Canette de Challans aux Pêches
Ou

Dos de Cabillaud rôti, coulis de Poivron

Assiette de Fromages
Ou

Choux Citron - Basilic
Ou

Mille-Feuille Vanille Caramel au beurre salé


Café

Menu Gourmand* 42€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette Gourmande « Terre et Mer »
Foie gras mi-cuit, langoustines et poisson fumé

Ou

Salade de Burrata, Nectarines 
Ou

Ceviche de Bar, Citron vert et Grenade

Grenadin de Veau, jus corsé
Ou

Pavé de Bar rôti, coulis de Tomate

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou

Le Concorde (Meringue Chocolat et mousse Chocolat)
Ou

Tarte Granola Fraises

Café

Menu de Fêtes* 48€/Pers

Apéritif – Coupe de Crémant de Loire AOC
et Mise en bouche

Foie-gras mi-cuit, chutney de saison
Ou

Salade César au Homard

Filet de Turbot, sauce au Champagne
Ou

Filet de Bœuf, Béarnaise maison

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou

Abricot rôti au Miel
Ou

Assiette Gourmande

Café

Menu Vegan, Végétarien ou Allergies sur demande



TOUS NOS MENUS SONT BOISSONS INCLUSES :
*Apéritif, Café ou Thé
et Vin inclus (1 bouteille pour 4 pers)*

*** Pour une meilleure qualité de service, nous vous demandons de choisir un menu unique pour l'ensemble du groupe ou de faire choisir vos collaborateurs en amont mais dans la même gamme de menu et de nous fournir la liste des choix 7 jours avant la date de l'évènement. Au-delà de ce délai la prestation ainsi que les tarifs ne sont pas garantis.**