

MENUS DE GROUPES AUTOMNE/HIVER 2023/2024 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte* 27€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Terrine De Saumon, Cumin et Epinards
Ou
Tartine gratinée aux Légumes de Saison

Merlu rôti aux Salicornes
Ou
Joue de Bœuf façon chasseur

Tatin de Pommes, Glace à la Crème d'Isigny
Ou
Crème Brûlée à la Fève Tonka

Café

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

Menu Plaisir* 34€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette Fraicheur de la mer
(Saumon fumé, rillettes, langoustines)
Ou
Saint Félicien au Miel et Noix
Ou
Cœur d'Artichaud au Boudin blanc et Bouillon thaï

Filet mignon de Porc farci aux Champignons et Herbes fraîches
Ou
Cabillaud au Lait de coco, Verveine et Citronnelle
Ou
Aiguillettes de Canard, sauce Poivre vert

Finger Chocolat, Cacahuète et Fleur de sel
Ou
Roulé fruits rouges et sa crème
Ou
Assiette de fromages

Café

Menu Gourmand* 40€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Duo d'Huîtres (x4) et Langoustines (x4)
Ou
Crevettes Royales sautées à l'Ail noir
Ou
Assiette Gourmande « Terre et Mer »
Foie gras mi-cuit, Langoustines et Saumon fumé

Noix de Saint-Jacques flambées au Whisky
Ou
Tajine d'Agneau, Olives vertes et Citrons confits
Ou
Dorade Royale au Beurre d'Agrumes

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Coupe Glacée du 201 aux Fruits frais
Ou
Tartelette Chocolat et Pistaches
Ou
Assiette gourmande

Café

Menu de Fêtes* 46€/Pers

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

Ravioles de Langoustine et Légumes Croquant à la Bisque
Ou
Foie Gras mi-cuit,
Muesli aux Graines et Sirop d'Erable

Filet de Bar Grillé, Sauce Roquette
Ou
Tournedos de Bœuf, Sauce Morilles

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Profiterole et son Chocolat chaud
Ou
Mille-Feuille au Citron caviar
Ou
Nougat Glacé au Grand Marnier

Café

Menu Vegan, Végétarien ou Allergies sur demande

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.



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 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.**