

MENUS DE GROUPES PRINTEMPS/ETE 2023 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte* 27€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Tartare de tomates, Féta et Menthe fraîche
Ou
Salade de Saumon façon César

Brochette de Poulet aux cinq baies
Ou
Dos de Lieu noir, Sauce Hollandaise

Tartelette Citron Meringuée
Ou
Mousse Chocolat et Fruits frais

Café

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

Menu Plaisir* 34€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Assiette fraîcheur de la mer
(Rillettes de Poisson, Langoustines et Saumon fumé)
Ou
Millefeuille Pomme, Crabe et Avocat
Ou
Tarte fine de Légumes grillés, Tuile au Parmesan

Côte de Cochon fermière confite
Ou
Merlu, sauce Poivron Rouge
Ou
Pavé de Saumon cuit à l'unilatéral

Assiette de Fromages
Ou
Tartelette Chocolat fondant et Noisettes
Ou
La Fraise Melba

Café

Menu Gourmand* 40€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Duo d'Huîtres (x6) et Langoustines (x6)
Ou
Queues de Langoustines flambées au Noilly Prat
Ou
Assiette Gourmande « Terre et Mer »
Foie gras mi-cuit, langoustines et poisson fumé

Brochette de Lotte au Curry
Ou
Filet de Bar, Beurre Citronné
Ou
Mignon de Veau, Sauce Cognac et Noisettes

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Tulipe aux amandes, Sorbet et éclats de fruits frais
Ou
L'Opéra
Ou
Assiette gourmande

Café

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.

Menu de Fêtes* 46€/Pers

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

Demi-homard, Aioli aux herbes
Ou
Foie Gras poêlé et Abricot

Mini Rôti de Bœuf, Sauce Champagne
Ou
Tronçon de Turbo rôti, Beurre meunier aux agrumes

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Profiterole Chocolat Caramel
Ou
Saint Honoré Framboise
Ou
Baba au Rhum, Fruits, Chantilly

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 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.