


MENUS DE GROUPES PRINTEMPS ETE 2024 - Uniquement sur réservation

Menu Découverte * 27€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Tartare de Courgettes, Olives et Tomates confites 
Et sa crème de Fêta
Ou
Rillettes de Poisson aux Herbes fraîches, et ses Toasts

Dos de Lieu, façon Meunière
Ou
Mijoté de Poulet aux Légumes du soleil


Tartelette Mojito meringuée
Ou
Cheesecake noix de cajou

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
Méli-mélo de Crevettes, Mangue et Avocat 
Ou
Carpaccio de Tomates et Mozzarella di Bufala, pesto maison

Filet mignon de Porc, jus au Thym et à l'Ail
Ou
Filet de Dorade grise, beurre d'Agrumes
Ou
Tajine de Poissons, Olives et Citron confits

Assiette de Fromages
Ou
Soupe de Fraises, crème glacée à la Barbe à papa
Ou
Mousse au chocolat et Amandes caramélisées

Café

Menu Gourmand * 40€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Duo d'Huîtres (x4) et Langoustines (x4)
Ou
Terrine de Lotte aux Légumes croquants
Ou
Assiette Gourmande « Terre et Mer »
Foie gras mi-cuit, langoustines et poisson fumé

Brochette de Gambas et Chorizo à la plancha
Ou
Magret de Canard et son Caramel au Thym
Ou
Filet de Bar, beurre citronné aux perles de Yuzu

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Sablé breton, Rhubarbe et Hibiscus
Ou
Coupe Glacée du 201 aux Fruits frais
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

Assiette de Fruits de Mer
Ou
Déclinaison autour du Canard

Filet de Sole à l'Aneth et Fenouil
Ou
Filet de Bœuf, beurre au piment d'Espelette

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire
Ou
Profiterole glace Vanille et Chocolat
Ou
Pavlova à la Pêche

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.**