MENUS DE GROUPES AUTOMNE HIVER 2025 2026 - Uniquement sur réservation

Choix Entrée /

Plat / Dessert

à faire

à l'avance

Menu Découverte * 28€/Pers

Menu Plaisir * 35€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

Terrine de Poissons, Mayonnaise aux herbes

Ou

Marbré de Poireaux en vinaigrette

Dorade sébaste, beurre aux Agrumes

Ou

Ballotine de Volaille façon Cordon bleu

Tarte Tatin aux Pommes, crème glacée

Ou

Mi-cuit Chocolat, crème anglaise

Café

Apéritif – Kir et Mise en bouche

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

Ou

Salade Périgourdine

(Mâche Nantaise, Gésiers, Magret, Mousson de Canard)

48€/Pers

Raviole de Crustacés et sa bisque

Ou

Jarret de Porc braisé à la Trouspinette

Assiette de Fromages

Ou

Entremet aux Baies noires

Ou

Tout noisette

Café

Menu Courmand * 42€/Pers

Apéritif – Kir et Mise en bouche

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

Ou

Queues de Langoustine poêlées à l'Ail noir Et Citron iranien

Noix de St Jacques, sauce Champagne

Ou

Filet mignon de Veau, sauce Bordelaise

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Finger Citron-Piment d'espelette

Ou

Coupe Glacée du 201

Οu

Assiette gourmande

Café

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

Demi-Homard, Aïoli à l'Ail noir

Ou

Escalope de Foie gras poêlé Aux Fruits rôtis de saison et Pain d'épice

Tournedo de Bœuf, sauce Forestière

Ou

Joue de Lotte au Lard

Assiette de 3 Fromages Affinés de Pascal Beillevaire

Ou

Douceur aux Fruits exotiques

Ou

Profiteroles et son Chocolat chaud

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)