

Menus à 49 €

(à partir de 12 personnes)

*Tous nos Plats sont « Faits Maison » sauf nos glaces et desserts glacés.
Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)*

Entrées

Le Foie Gras Mi-Cuit au Porto Blanc, Chutney de Mangue, Ananas et Piment d'Espelette

Le Tartare de Saumon à la Graine de Moutarde et Ciboulette

Les Noix de Saint-Jacques poêlées, Jus de Crustacés, Toasts

La Salade de Gambas et Saumon Fumé, Vinaigrette d'Agrumes

Le Vol au Vent forestier, Sauce crémeuse au Champagne

Deuxièmes Entrées

Le Pavé de Saumon rôti à l'Unilatérale, Beurre Nantais

Le Filet de Dorade poêlé, Sauce au Vin blanc à l'Aneth

Le Filet de Saint-Pierre rôti, Sauce Vierge

Plats

Le Faux-Filet - Race à Viande, Sauce aux Morilles

La Pièce de Veau « Entre Terre et Mer » accompagnée de Langoustines

Le Filet d'Agneau, Sauce aux Airelles, Purée de Céleri et Légumes

Le Magret de Canard aux Épices, Légumes Parfumés

Fromages (Suppl. 5,50 €)

L'Aumônière de Chèvre Rôti sur Pommes Caramélisées au Miel de Sapin

L'Assiette de 3 Fromages affinés

Desserts

La Brique de Pommes flambées au Calvados et sa Boule Vanille

L'Opéra au Café et son Sorbet Myrtille

La Mousse de Tiramisu aux Fruits rouges

Le Moelleux au Chocolat sur son Coulis de Fruits rouges et son Sorbet

Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).

*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**)
au plus tard le vendredi précédent votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*