

## Les Menus Gourmands (Hors boissons à partir de 15 personnes)

Entrée + Plat + Dessert .....	25.00€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert .....	29.00€
Poisson + Viande + Fromage + Dessert .....	32.00€
Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert .....	37.00€

Dans les mets proposés ci-dessous, le choix à confirmer à l'avance doit être **identique à l'ensemble des convives de la table**. Nous sommes à votre écoute pour des intolérances ou allergies.  
Si vous souhaitez faire choisir vos convives, revenez vers nous pour une offre personnalisée.

### L'Apéritif

1 verre .....	2.60€	2 verres .....	3.90€
---------------	-------	----------------	-------

*L'apéritif maison « Le 7 Saveurs » avec ou sans alcool.*

### Trois amuses bouches / personne : sup de 2.50€

Roulé de galette de sarrasin et jambon

Feuilleté à la Mornay

Cappuccino de crème de champignons

### L'Entrée

**Buffet du 7 tournant** (sur plats passés à table) – ex. (2 crudités, 2 salades composées, 1 poisson, 1 crustacé, 2 charcuteries fines, terrine maison, condiments et sauces assorties)

**Terrine de faisan et marrons à l'Armagnac, réduction de vin de Corbières**

**Bouché feuilleté de fricassée de volaille aux champignons du moment**

**Rollmops de maquereaux au vin blanc et graine de moutarde à l'ancienne**

**Cassolette de pétoncles et crevettes sur fondu de poireaux et rondelle de pomme de terre, sauce Sancerre**

**Salade d'automne : mélange de salades, champignons frais émincés, tranche de poitrine fumée grillée, blanc de volaille fumé, pomme à la cannelle, quartier de figue, réduction de cidre**

**Assiette de fruits de mer** (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes) **(sup. 3.00€)**

**Assiette de foie gras de canard, réduction de vin de Sauternes, compotée d'oignons confits** (sup. 3.00€)

### Les Poissons

**Nos poissons du marché au fil de la saison, suivant arrivage**, par exemple : cabillaud, lieu jaune, merlu, dorade, églefin...

**Nos poissons « Prestige »** : Filet de turbot en écaille de noix de St Jacques, crème de champagne (sup : 3€), Filet de sandre vapeur sauce beurre blanc (sup : 2€)

**Nos sauces** : sauce pistou, sauce crustacé à l'anis; crème de chorizo ou beurre blanc

**Les garnitures assorties** : 2 pour le poisson servi en plat principal et 1 pour le poisson suivi d'une viande. Suivant la saison : riz et/ou légumes

## Les Viandes

**Suprême de pintade fermière d'Ancenis rôti, crème de Malvoisie et pleurote**

**Noix de joue de bœuf au cidre et sa sauce**

**Magret de canard au pain d'épices, sauce Porto**

**Demi-pigeon (cuisse confite et poitrine poêlée) de St Laurent des Autels, sauce aux cèpes (sup : 2€)**

**Les garnitures assorties** : 2 assorties avec les mets et saladiers de salade verte

## Nos Fromages

**Plateau de fromages affinés**

**Cromesquis du fromager sur lit de salade**

## Les Desserts - à l'assiette :

**Poire pochée à l'hibiscus sur financier au miel et cannelle**

**Soufflé glacé au caramel, crème vanille**

**L'Assiette gourmande (sup : 1.50€)** : composée de 4 desserts : un dessert du moment, un dessert à base de chocolat, une brochette ou verrine de fruits frais et une crème brûlée, possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessus.

**Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisation :**

**Tour d'ivoire** : génoise, crème chocolat blanc eu zeste de citron et crémeux passion

**Guérandais** : crème de chocolat, crème caramel, pomme caramélisée et coulis de caramel

**Rêve d'agrumes**: biscuit moelleux chocolat, crème chocolat, crémeux passion

**Poirier chocolat-caramel** : biscuit chocolat, feuillantine, salpicons de poires, sauce au caramel au beurre salé

**Omelette Norvégienne (vanille et fraise) flambée au Grand-Marnier**

## Les Enfants (moins de 12 ans)

---

**La formule duo : Plat + Dessert avec une boisson ..... 9.90€**

**La formule trio : Entrée + Plat + Dessert avec une boisson ..... 13.90€**

**Pour les enfants, nous vous proposons :**

**Entrée,** se servir au buffet.

**Plat,** choisir sur place (galette complète ou steak haché ou poisson ou viande rouge en ½ portion, accompagné de frites et légumes).

**Dessert,** choisir une crêpe (Nutella, sucre ou confiture) ou une coupe glacée.

**Boisson,** 1 boisson comprise (jus d'orange, limonade, diablo, coca-cola).

## Les Ados

---

**La formule ados : ..... 23.00€**

**Pour les ados, nous vous proposons :**

**Entrée,** le buffet du 7

**Plat,** plat des adultes ou viande rouge

**Dessert,** dessert des adultes, une crêpe ou une coupe glacée

**Boisson,** une boisson comprise (jus d'orange, limonade, diablo, coca-cola)

**Le Trou du 7 ..... 2.10€**

Sorbet noix de coco et rhum arrangé

Sorbet pamplemousse et gin

Sorbet pommes vertes et Manzana

Sorbet poire et eau de vie de poire

Sorbet mandarine et liqueur à la mandarine impériale

Sorbet citron vert et vodka

## Les Vins et Boissons

À choisir dans la carte des vins au tarif préférentiel « Banquet » soit -10% sur le tarif affiché à la carte

**Tél : 02 51 14 04 14 - Mail : [contact@le7detable.fr](mailto:contact@le7detable.fr)**