

NOS MENUS GOURMANDS

- du 1^{er} octobre au 15 décembre 2020 -

Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives

Apéritif :

1 verre : 2.90 €

2 verres : 4.20 €

★ Avec alcool : Le 7 saveurs (Vin blanc, liqueur cerise & gingembre, sirop pêche, fraise et banane verte, cerise amarena)

★ Sans alcool : Cocktail de jus de fruits maison

AMUSES BOUCHES 2,70 € :

- ◆ Crevettes Panko
- ◆ Terrine de faisán, pruneau à l'armagnac et ses toasts,
- ◆ Roulé de galette de sarrasin et jambon

TROUS NORMANDS 2,50 € :

- ◆ Sorbet pomme & Manzana
- ◆ Sorbet mandarine & mandarine impériale
- ◆ Sorbet citron & Limoncello
- ◆ Sorbet ananas & rhum arrangé

FROMAGE (SUPPLEMENT + 4.00 €)

Plateau de fromages affinés
OU
Beignets de Curé Nantais

MENU GOURMAND 26 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Salade de magret de canard, gésiers confits, coings poêlés, réduction de vin de layon

OU

Feuilleté aux crustacés (coques, crevettes et calamars), julienne de légumes, sauce safranée de St Laurent des Autels

PLAT

Poisson du marché selon arrivage, sauce beurre blanc

OU

Noix de joue de porc confite sauce Gamay du Roty à la moutarde à l'ancienne

OU

Magret de canard rôti, sauce Muscadet à l'abricot

DESSERT

Assiette de quatre fromages affinés

OU

Craquelin aux fruits rouges, mousseline à la vanille, coulis de fruits rouges

OU

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts choisis au fil des saisons *

OU

Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisations **

MENU EPICURIEN 31 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

ENTRÉE

Assiette de foie gras de canard, réduction de vin de Sauternes, compotée d'oignons confits

OU

Tartare de bar mariné façon gravelax, crème de coque acidulée

OU

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, crevettes grises, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes)

PLAT

Filet de sandre vapeur sauce beurre blanc

OU

Pluma de porc Ibérique Pata Negra marinée et snackée à l'huile de sésame grillé, sauce provençale

OU

Filet de bœuf grillé (160g) sauce béarnaise

DESSERT

Cheesecake aux agrumes, jus réduit à l'orange et vanille

OU

L'assiette Gourmande : composée de 4 desserts choisis au fil des saisons *

OU

Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisations **

NOS MENUS GOURMANDS

- du 1^{er} octobre au 15 décembre 2020 -

Le choix des plats doit être identique pour l'ensemble des convives

* Assiette Gourmande:

Composée de 4 desserts :

- ◆ Un dessert du moment
- ◆ Un dessert à base de chocolat
- ◆ Une brochette ou verrine de fruits frais
- ◆ Une crème brûlée

Possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessus. (Suppl. 1.50 €)

** Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisations (suppl. 1.50 €):

- ◆ **La Tour d'Ivoire** : mousse au chocolat blanc, citron vert, crémeux fruit de la passion.
- ◆ **Le Pas des Bois** : dacquoise amande, confit de fraise, mousse vanille fromage blanc, croquant.
- ◆ **Le Victoria** : Dacquoise amande, insert ananas, mousse vanille, croquant chocolat blanc.
- ◆ **Rêves des îles** : biscuit chocolat, caramel, raisins, mousse chocolat et crémeux caramel.

MENU ENFANT

LA FORMULE DUO : PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON : 10.00€

LA FORMULE TRIO : ENTREE + PLAT + DESSERT AVEC UNE BOISSON : 15.00€

ENTREE :

- ◆ Assiette de crudités

LES PLATS :

- ◆ Jambon blanc
- ◆ Steak haché
- ◆ Poisson en ½ portion



Plat accompagné de frites et/ou légumes

LES DESSERTS

- ◆ Coupe glacée 2 boules
- ◆ Dessert adulte en ½ portion
- ◆ Crêpe (Nutella, sucre ou confiture)

Les Vins et Boissons

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

Les Menus sur mesure sont réalisés uniquement sur commande à l'avance.

Prix taxes et service compris - hors boisson