

# LE MENU

# GROUPE

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES À PARTIR DE 25 PERSONNES

Entrée-Plat-Dessert **37€**

## LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, chutney du moment, éclat d'amandes

Tartare de saumon fumé, chou chinois acidulé et légumes croquants, vinaigrette thaï

Feuilleté aux champignons et crevettes flambées au whisky, pesto et légumes

## LES PLATS

Ballottine de volaille fermière à la citronnelle, jus réduit

Retour de la criée selon arrivage, sauce au vin de Loire

Noisette de veau Breton, jus de coques aux lards

Accompagnement des plats : gratin de pommes de terre et légumes de saison

## LES DESSERTS

Mille-feuilles au fruit de la passion, coulis de mangue

Mi-cuit au chocolat, crème montée et caramel au beurre salé

Cheesecake citron-basilic, biscuit spéculos

## LES FROMAGES + supp. 3,50€ / duo de fromages

Duo de fromages AOP au choix (Curé Nantais, Tome BIO du Bois Joubert à Donges, Galet de Loire, Rocamadour, Abondance et Saint-Marcelin)

## LES GÂTEAUX MAISON + supp. 3,50€ / part

Fraisiers, crème mascarpone et gariguettes (d'avril à octobre)

Exotique, mousse passion et chocolat blanc, coulis Ananas (de nov. à mars)

Bavarois au chocolat à la Guérandaise (chocolat - caramel au beurre salé)

Omelette norvégienne vanille (avec ou sans alcool)

## LE TROU NORMAND + supp. 4,00€ / coupe

Trou Normand, Poire Williams et sorbet de poire maison