

LE MENU

GROUPE

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES À PARTIR DE 25 PERSONNES

Entrée-Plat-Dessert **39€**

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

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