

LE MENU

GROUPE

UNIQUEMENT POUR LES GROUPES À PARTIR DE 20 PERSONNES

Si la prestation a lieu :

- dans la salle de réception : menu unique pour l'ensemble des convives
- dans le restaurant : possibilité de choix entre deux entrées, deux plats et deux desserts

Entrée-Plat-Dessert **39€** ou Entrée-Plat **35€**

LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit maison, chutney du moment

Tartare de saumon fumé, betterave et quinoa

Croustillant de tomates confites et chèvre frais

LES PLATS

Ballottine de volaille aux chorizo et olives, jus corsé

Retour de la criée selon arrivage, sauce au cidre

Mignon de porc, sauce beurre blanc

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

LES DESSERTS

Panna cotta à l'ancienne, coulis de mangue

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

Entremet aux fruits rouges

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

Duo de fromages AOP au choix (Curé Nantais, Tome BIO du Bois Joubert à Donges, Comté AOP et Fourme d'Ambert)

LES GÂTEAUX MAISON + supp. 2,50€

Fraisiers, bavarois vanille et gariguettes (d'avril à septembre)

Exotique, mousse passion et chocolat noir, coulis mangue (d'oct. à mars)

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

Omelette norvégienne vanille (avec ou sans alcool)