



MENU GOURMAND *

ENTRÉES

Cromesquis de Crevettes Bio et Saumon Fumé
Risotto Vénéré, crème légère aux herbes

Ou

Ballottine de Foie Gras marbré au Cacao
Compotée de Poire de Saint Julien de Concelle

Ou

Tartare de Magret de Canard à l'huile de Sésame grillé
Pignon de Pin, Abricot sec, Tomate confite et Mozzarella

Ou

Carpaccio de Lotte Fumée
Vinaigrette d'agrumes et Coques

Ou

Volaille d'Ancenis farci au Piquillos sur son Jardin de Légumes de Saison
Mousseline de Choux fleur violet au vinaigre Balsamique Blanc

PLATS

Noix de Coquille Saint Jacques Tandoori
Riz noir Vénéré, Légumes de Saison

Ou

Filet de Bar rôti au Beurre Blanc aux Coques
Lentilles Beluga et Légumes de saison

Ou

Mignon de Porc façon Wellington à la Moutarde Violette de Brive
Pommes de Terre Grenaille et Poêlée de Champignons

Ou

Quasi de Veau en Croute de Pain d'épices
Pommes de Terre Grenaille, Légumes de Saison au Romarin

Ou

Magret de Canard farci aux Champignons
Duo de Carottes et Pommes de Terre Grenaille

Ou

Suggestion du Chef Terre ou Mer suppl+8€
2 Suggestions différentes chaque semaine

DESSERTS

Esprit Saint Honoré
Choux au Caramel Beurre salé et Nougatine

Ou

Tartelette Chocolat / Passion
Ganache Chocolat, Crémeux Passion

Ou

Délice Gourmand Poire et Citron Vert
Biscuit Moelleux aux Amandes

Ou

L'Exotique Mangue Citron
Sablé Breton, Fruit du Dragon et Mangue Fraiche

Ou

Expression Jaffa Cake
Biscuits Chocolat, Gelée et Segments d'Agrumes



* Le menu Gourmand comporte au choix, 2 entrées, 2 plats et 2 desserts du descriptif ci-dessus et change chaque semaine.

* Concernant les Groupes avec un choix identique, l'ensemble des plats restent aux choix.