



MENU 30€



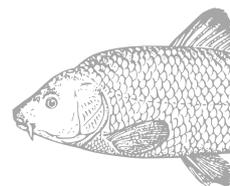
LES ENTRÉES

- Tartare de légumes crus, quenelle de chèvre frais au piment d'espelette et coulis balsamique
- Risotto de champignons
- Poireaux vinaigrette revisités, crème de patate douce



LES PLATS

- Ballotine de volaille, purée de pommes de terre, jus de volaille
- Pièce de bœuf, frites salade et jus de viande
- Filet de lieu noir, purée de carottes et viennoise au thym



LES DESSERTS

- Moelleux au chocolat insert spéculoos, crème anglaise vanille
- Sablé breton crémeux chocolat blanc et fruits de saison
- Salade de fruits frais au sirop d'épice

Merci de nous retourner cette feuille cochée avec votre choix unique d'entrée, de plat et de dessert.

Les choix ainsi que le nombre définitif de convives devront être transmis 7 jours avant l'évènement et serviront de base à la facturation





MENU 35€



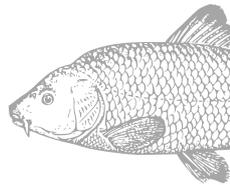
LES ENTRÉES

- Tataki de bœuf, pop corn au piment d'espelette et pousses de moutarde
- Tartare de daurade et saumon à l'huile d'olive et zeste de citron vert
- Œuf mollet, crème d'épinard pickles d'oignons rouges et chips de légumes



LES PLATS

- Magret de canard, fricassé de pommes de terre grenaille, oignons confits et jus au romarin
- Filet de daurade royale, fricassé de poivrons de couleur, écrasé de pommes de terre aux olives noires, sauce vierge
- Pavé de saumon cuit à l'unilatéral et légumes glacés



LES DESSERTS

- Cheesecake fruit de la passion
- Ananas rôti crémeux chocolat et tuile cacao
- Entremet comme un "opéra"

Merci de nous retourner cette feuille cochée avec votre choix unique d'entrée, de plat et de dessert.

Les choix ainsi que le nombre définitif de convives devront être transmis 7 jours avant l'évènement et serviront de base à la facturation





MENU 45€



LES ENTRÉES

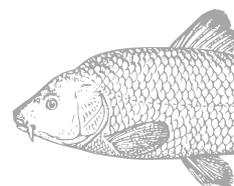
- Cannellonis de courgettes et homard
- Foie gras de canard maison et son chutney
- Noix de saint Jacques snackée mousseline de céleri et émulsion au cidre

LES PLATS



- Cabillaud snacké, risotto d'épeautre et navets confits
- Filet de bar rôti, coquillages et petits légumes, crumble parmesan
- Entrecôte croustillant de pommes de terre et échalotes confites au porto, pommes cocottes et jus de viande

Assiette de fromages normands



LES DESSERTS

- Soupe d'agrumes et granité champagne au poivre de timut
- Dôme fruits rouges
- Sablé pistache, crèmeux pistache et fraise

Merci de nous retourner cette feuille cochée avec votre choix unique d'entrée, de plat et de dessert.

Les choix ainsi que le nombre définitif de convives devront être transmis 7 jours avant l'évènement et serviront de base à la facturation

