MENU SEMINAIRE

Mise en Bouche

****

Papillon de saumon fumé a l'aneth sur sa galette de sarrazin au confit de poireaux

Entrée du moment (ardoise)

Millefeuille d'Andouille de Guémené, brunoise de coing, chantilly de moutarde à l'ancienne, cordon de curé Nantais

****

Filet de dorade de la Turballe, beurre vert, écrasé de butternut rôti

Plat du moment (ardoise)

Suprême de poulet Jaune de JANZE rôti à la vanille, gingembre et citron vert, gratin « prince de Bretagne »

****

Farandole de fromages de la ferme de GUIPRY

Pain perdu "les Palis « cuit » au caramel beurre salé, sorbet passion

½ sphère de mousse de marron au cœur de poire sur son sablé breton

****

Mise en Bouche, Entrée, Plat, Dessert, Apéritif, Vins et Café Compris.

Viande Bovine Française Prix Nets.
Nous informons notre aimable clientèle, que suite à de nombreux impayés,
Les chèques ne sont plus acceptés. Merci de votre compréhension.