

MENU SEMINAIRE

Mise en Bouche

Papillon de saumon fumé sur sa galette de sarrazin au confit de poireaux

Muffin de chèvre au cumin, crème de panais et cappuccino de carottes

Millefeuille d'andouille de Guémené, brunoise de coings,

chantilly de moutarde à l'ancienne, cordon de curé Nantais

Filet de dorade, beurre vert, écrasé de butternut rôti

Bavette grillée, sauce cacao

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

Kouign Amann , caramel au beurre salé

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

½ sphère a la creme de marron et cœur de poire

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.