



AU ROI GRADLON

HÔTEL & RESTAURANT

22 Audierne 22

Important : Ces menus nécessitent un choix unique d'entrée, de plat et de dessert pour tous les convives. Ces informations devront nous être communiquées 7 jours avant la date du repas au plus tard.

Menu Banquet à 28 €

Entrées au choix

- Cocktail de Crevettes Roses à la façon des Îles.
- Ou Maki de Saumon Bio, Salade Asiatique.
- Ou Terrine de lapin au cidre et son duo de chutney à la clémentine et au thym.
- Ou Tarte Fine à l'andouille de Guéméné et aux pommes,

Plats au Choix

- Crumble de Lieu Jaune, Sabayon au Curry et Risotto aux Champignons
- Ou Couscous du Pêcheur
- Ou Suprême de Poulet Jaune en deux Cuissons, Jus au Romarin, Ecrasé de Pommes de Terre.
- Ou Travers de Porc à la Bière de Tregunc, Pommes de Terre Persillées.

Desserts au choix

- Ou Strudel aux Pommes et au Raisins Marinés, Glace Vanille.
- Ou Muffin de Brioche au Chocolat, Crème Anglaise.
- Ou Mousse aux Deux Chocolats et sa tuile aux amandes.
- Ou Ananas Rôti au Miel et au Rhum, Crème Bavaroise au Pain d'Epices

Café

Menu Banquet à 36 €

Entrées au choix

- Tartare de Lotte aux Baie Roses et Meli Melo d'Avocat au Pamplemousse.
- Ou Brochette de St Jacques « Terre et Mer » au Boudin Blanc..
- Ou Carpaccio de Boeuf Limousin à l'Italienne.
- Ou Voltini d'Aubergine Grillés à la Ricotta, Abricots Secs et Pistache. Jambon Serrano.

Plats au Choix

- Magret de Canard, Jus à la Rhubarbe et Quinoa.
- Ou Gigot d'Agneau Rôti, Gratin Dauphinois, Légumes Braisés à la Badiane,
- Ou Filet de Dorade Juste Poêlée Ratatouille Fraîche, Bougour au Citron Confit.
- Ou Retour de Pêche (Poissons du Moment, St Jacques), Riz Pilaf

Desserts au choix

- Ou Ganache au Chocolat, Salade d'Agrumes et Palet Breton.
- Ou Cheesecake et sa Compotée de Fruits Rouges au Cointreau.
- Ou Croustillant de Poire au Caramel au Beurre Salé, Crème au Mascarpone et au Citron.
- Ou Profiteroles.

Café

Menu Banquet à 44 €

Entrées au choix

Aumônière de St Jacques et son Fumet Crémé.
Ou Beignets de Gambas au Curry et leur Guacamole
Ou Eclair Salé aux Escargots de Goulien et au Roquefort
Ou Terrine de Foie Gras de Canard, Confiture de Figs et Pain Toasté.

Plats au Choix

Filet de Bœuf en Croute « Wellington », Légumes Braisés du Moment.
Ou Pluma (Porc Ibérique) Rôti, Gratin Dauphinois et Poêle de Champignons.
Ou Filet de Bar de Ligne simplement Poêlé, Fenouil Braisé et Pommes Persillées.
Ou Lotte en Robe de Lard, Ratatouille et Risotto au Parmesan

Desserts au choix

Macaron Façon Eclair, Sorbet Citron et Marmelade d'Orange. Macarponne au Citron Vert.
Ou Mi Cuit au Chocolat, Coulis de Framboise et Glace au Yaourt Artisanale.
Ou Nougat Glacé du Pâtissier aux Fruits Confits, et Coulis Passion..
Ou Kouign Amann Maison servi tiède, Tartare d'Ananas Mariné et sa Glace Vanille

Café

Les Apéritifs :

- Kir (Crème de Cassis, Sauvignon de touraine) : 4 €
- Kir Pétillant (Crème de Cassis, Saumur) : 6 €
- Kir Breton (Crème de Mûre, Lambig, Cidre) : 7 €
- Kir Royal (Crème de Cassis, Champagne Cuvée Spéciale Edouard Brun) : 10 €

Les Forfaits Vin :

Il sont établis sur la base d'une bouteille de chaque item pour 4. Ils incluent systématiquement un vin blanc et un vin rouge. Prix par personne.

Des propositions intégrant des rosés sont possibles sur demande.

- Eau en Carafe, Vin de Pays IGP en Pichet Blanc et Rouge (25cl/pers.) : 5.00 €
- Eau minérale en bouteille, Bordeaux Blanc Domaine Claouset, Blaye Côte de Bordeaux Cap St Martin : 8 €
- Eau minérale en bouteille, Muscadet de Sèvre et Maine Domaine la Louvetrie, Chinon Domaine Gouron : 12 €
- Eau minérale en Bouteille, Côtes du Rhône Blanc Coste Chabrier, Côtes de Bourg Château Puybarbe : 15 €

Au Roi Gradlon, 3 Avenue Manu Brusq, 29770 AUDIERNE

accueil@auroigradlon.com / www.auroigradlon.com /

Tel 0298700451 / Fax 0298701473