



## MENU DE SAISON - 32 €

### Entrées

**Maquereau à la flamme,**  
Déclinaison de betteraves et pomme

**Langue de bœuf laquée,**  
Pickles de légumes

**Escalope de Foie gras panée aux noisettes,**  
Bouillon de topinambour fumé

### Plats

**Paleron de bœuf confit au vin rouge,**  
Purée de courges et oignons de Roscoff

**Merlu basse température,**  
Bouillon aux agrumes, moules et petits légumes

**Côtes de Porcelet et poitrine confite,**  
Émulsion de pommes de terre au Romarin

### Assiette de Fromages

**Affinés par la Fromagerie Chenard ou M. Painchaud**  
En supplément du menu : 6 €

### Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

**Royal au chocolat**

**Framboisine pistache**

**Entremet coco passion**



## **MENU DECOUVERTE - 44 €**

### **Entrées**

**Tartare de Thon,**  
Jaune d'œuf mariné au Soja, chips de polenta

**Œuf parfait de Cane,**  
Champignons et crackers au levain

**Foie gras insert caille,**  
Chutney de betteraves

### **Plats**

**Faisan au cidre,**  
Purée de céleri rave et petits légumes

**Cannelloni végétarien poêlé au beurre de sauge**  
Courge, chou, chèvre frais, émulsion parmesan

**Poisson sauvage aux épices douces,**  
Choux fleur au gingembre et lait ribot

### **Assiette de Fromages**

**Affinés par la Fromagerie Chenard ou M. Painchaud**  
En supplément du menu : 6 €

### **Desserts**

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

**Royal au chocolat**

**Framboisine pistache**

**Entremet coco passion**



## MENU ENFANT - 18 €

Cocktail sans alcool

### **Entrée**

Assiette de charcuterie ou potage (au choix)

### **Plat**

Emincé de Volaille et frites maison

### **Dessert**

Coupe de glace et smarties

Possibilité de prendre le même gâteau que les adultes (supp. 2 €)

Jus d'orange et eau minérale



## **FORFAITS BOISSONS**

*Apéritif - 3 verres de vin par personne – Eaux minérales - Café*

**14€**

**Apéritif** – 3 amuse-bouche par personne  
Kir vin blanc ou Kir breton

**Vins blancs**

Gascogne «Un pour Tous »  
Montchaney « Val de Loire Chardonnay »  
Malis « Côtes du Roussillon »

**Vins rouges**

Gascogne « Un pour Tous »  
Montchaney « Val de Loire Merlot »  
Malis « Côtes du Roussillon »

**Eaux minérales** : plate et pétillante Plancoët  
**Café** et mignardises

**19€**

**Apéritif** – 3 amuse-bouche par personne  
Crémant de Loire « Domaine de Cray »

**Vins blancs**

Sauvignon « Petit Bourgeois »  
Pays d'Oc « Languedoc les Jamelles Viognier »

**Vins rouges**

Tannat Merlot « Domaine Alain Brumont »  
Madiran « Esprit de Torus »

**Eaux minérales** : plate et pétillante Plancoët  
**Café** et mignardises

**24€**

**Apéritif** – 3 amuse-bouche par personne  
Champagne « Dominique MASSIN »

**Vins blancs**

Coteaux du Languedoc « Les déesses muettes »  
Haedus blanc « Côtes de Provence »  
Côte du Rhône « Parallèle 45 Domaine Jaboulet »

**Vins rouges**

Madiran « Torus Alain Brumont »  
Haedus rouge « Côtes de Provence »  
*Côte du Rhône « Parallèle 45 Domaine Jaboulet »*

**Eaux minérales** : plate et pétillante Plancoët  
**Café** et mignardises