

Menu à 45 €/

pers.*

Entrée
Plat et accompagnement
Dessert

Menu à 59 €/pers.*

6 canapés
Entrée
Plat et accompagnement
Fromage
Dessert
4 Macarons

A la carte

A choisir parmi la
carte des mets et les
suggestions

*A choisir parmi les plats de la carte ci-contre

Autres suggestions

Le saumon fumé au Relais 7€ / 100g
Le foie gras de canard mi-cuit - Cognac et Porto 9,50 € / 100g

Les pièces cocktails 8 € les 6 pièces

Club sandwich au saumon
Sandwich à la truffe
Bonbon de foie gras au pain d'épice
Pommes de terre à la crème de haddock, caviar osciètre
Verrine: sablé parmesan, volaille tandoori
Verrine: gambas thermidor au curry

Les macarons 12 € les 16 pièces

Noix de coco, fraise, chocolat, vanille

CARTE DES METS

Les entrées

Les cannelloni de saumon fumé, 15 €
Chèvre de chez Alexis PAINCHAUD, caviar osciètre
Le marbré de foie gras, 16 €
Datte et clémentine
Les ravioles de homard breton 18 €
Farce de champignons, bisque safranée

Les plats

Le suprême de chapon fermier, 25 €
Crème de morilles au vin jaune
La papillote de St Jacques et gambas 27 €
Crème de curcuma et citron vert
Le filet de bœuf français 29 €
Sauce Périgieux

Garniture au choix

Purée de pommes de terre truffée
Fricassée de légumes oubliés
Gratin de pommes de terre aux marrons

Le fromage

Entrammes tradition BIO à la truffe noire 5 €/part

Les bûches

La métisse 6 €/part
Chocolat, crème brûlée et noix de pécan
La pina colada 6 €/part
Coco, rhum, ananas