



MENU DE SAISON – 35 €

Entrées

Cœur de concombre,
Crème onctueuse aux touches de Bourrache

Cromesquis de cochon,
Déclinaison gourmande de Petits Pois et purée de Pomme

Plats

Epaule d'Agneau confite,
Sauce verte, yaourt de Brebis, Betterave rôtie et Concombres

Rouget Grondin,
Crumble de Nduja et sa sauce épicée et Haricots blancs

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

Croquembouche (pièce montée)



MENU DECOUVERTE - 44 €

Entrées

Poulpe à la plancha,
Mayonnaise de Poulpe au Basilic, déclinaison de Tomates et Pastèque

Caille,

Croquant de Maïs grillés et Pickles à la bière

Plats

Côte de Veau,
Artichaut et Pommes de Terre fondantes, purée d'Ail

Barbue en croûte de Pistaches,
Déclinaison de Courgettes et condiments de Citrons confits

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

Croquembouche (pièce montée)



MENU ENFANT - 18 €

Cocktail sans alcool

Entrée

Assiette de charcuterie

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