



MENU DE SAISON - 35 €

Entrées

Oignons des Cévennes,

Emulsion de pomme de terre au thé fumé et œuf parfait

Mille-feuille de Butternut au romarin,

Volaille au citron et graines de moutarde

Plats

Cabillaud poché,

Lardo di colonnata, coulis de blette et confiture de tomate

Canette fermière laquée au miel de blé noir,

Patate douce au miso et déclinaison de choux

Assiette de Fromages

Affinés par M. Painchaud

En supplément du menu : 6 €

Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

Royal au chocolat

Framboisine pistache

Croquembouche *(Choux garnis en présentation individuel ou servi en pièce montée à partir de 20 personnes)*



MENU DECOUVERTE - 44 €

Entrées

Tortellini au Sarrasin,
Façon Kig Ha Farz, pot au feu de légumes

Pressée d'aile de raie au beurre de curry,
Farinata de pois chiche, endives et orange.

Plats

Volaille fermière en croûte de noisette,
Céleri boule, shiitake, jus au vin Saint Luc

Lotte rôtie,
Consommé de langoustine, Topinambour, huile de noix

Assiette de Fromages
Affinés par M. Painchaud
En supplément du menu : 6 €

Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

Royal au chocolat

Framboisine pistache

Croquembouche (*Choux garnis en présentation individuel ou servi en pièce montée à partir de 20 personnes*)

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