

## Nos Apéritifs :

### × Boissons au choix :

- Kir Cassis, Pêche, Framboise ou Mûre
- Kir Pétillant Cassis, Pêche, Framboise ou Mûre (+2€ par pers)
- Apéritif au choix : Ricard, Porto ou Martini Blanc
- Punch
- Cocktail maison (+2€ par pers)
- Boissons sans Alcool : jus de fruits

### × Amuses Bouches :

- Sablé au parmesan et sa crème au curry breton
- Verrine de saumon et fromage frais aux herbes
- Comptée de poires ou pommes et foie gras, émietté de pain d'épices (+1€ par pers)
- Amuse-Bouche du Chef

## Nos Entrées :

### × Entrées Froides :

- Foie Gras de Canard au Pommeau des « Vergers de la Ferme » et son Chutney Maison (+3€ par pers)
- Terrine Maison du moment, Confiture de Mamie et Toasts
- Tatin de Foie Gras aux Pommes (+3€ par pers)
- Tiramisu aux Légumes, Magret Fumé, Pesto et son Bâton de Sésame
- Bagels Chèvre Frais et Miel
  
- Déclinaison de Saumon Fumé Maison (*rillettes de saumon, saumon fumé, tartare de saumon sur coquille d'huitre – selon saison*)
- Terrine de Poisson maison, Sauce Cocktail
- Wrap de Saumon Fumé maison et Crudités, Sauce au Yaourt

# Nos Suggestions

## ✖ Entrées Chaudes :

- Panier feuilleté de Chèvre, Courgettes et Tomates Séchées
- Samoussa de Bœuf au Curry, Sauce Soja
- Salade de Lardons et son Œuf Parfait Bio
  
- Feuilleté de Poisson du Marché, Beurre Blanc
- Brochette de Saint Jacques au Coulis de Poivrons (+2€ par pers)
- Bouchée à la Reine aux Crevettes

## ✖ « Entre Terre et Mer » (+2€ par pers) :

- Assiette Terre & Mer : *saumon fumé, crevettes, jambon cru, mousson de canard*
- Assiette Telenn Du : *saumon fumé, andouillon au lard, mousson de canard et blinis de blé noir*

## **Nos Trèves Glacées** (+3€ par pers) :

- ✖ Trou Normand (*sorbet pomme / calvados*)
- ✖ Colonel (*sorbet citron / vodka*)
- ✖ Poire Williams (*sorbet poire / liqueur de poire*)
- ✖ Mandarine Impérial (*sorbet mandarine et liqueur de mandarine*)

Pour le confort de tous, le menu est servi à l'ensemble des convives.  
Merci de votre compréhension.

Le prix comprend : le pain, le beurre, l'eau, le service, la vaisselle, le nappage

# Nos Suggestions

## Nos Plats Côté Terre :

### ✕ La Volaille :

- Suprême de Pintadeau au Caramel Beurre salé
- Ballotine de Poulet au Chorizo

### ✕ Le Canard :

- Brochette de Canard mariné aux Epices (+1€ par pers)
- Magret de Canard aux Fruits Rouges (+1€ par pers)

### ✕ Le Porc :

- Filet Mignon de Porc à la Moutarde et au Lard
- Noix de Joints de Porc braisées au Cidre des « Vergers de la Ferme »

### ✕ L'Agneau :

- Agneau confit au Romarin

### ✕ Le Veau :

- Filet de Veau rôti au Miel de Jonathan Cormier (+2€ par pers)
- Noix de Veau, Sauce Champêtre

### ✕ Le Bœuf :

- Pièce de Bœuf façon Rossini (+3€ par pers)
- Tournedos de Bœuf rôti, Sauce Tome (+2€ par pers)

## Nos Plats Côté Mer :

### ✕ Filet de Lieu Noir aux Langoustines

### ✕ Filet de Julienne et son Coulis d'Etrilles

### ✕ Dos de Cabillaud rôti sur peau

### ✕ Filet de Colin, Beurre d'Aneth

### ✕ Bar Poêlé au Cidre (+3€ par pers)

Pour le confort de tous, le menu est servi à l'ensemble des convives.  
Merci de votre compréhension.

Le prix comprend : le pain, le beurre, l'eau, le service, la vaisselle, le nappage

# Nos Suggestions

## Nos Accompagnements\* :

- Selon saison -

- Flan de Courgettes
- Pommes de Terre rates à la Poitrine Fumée
- Poêlée de Champignons
- Purée de Patate Douce
- Fagot de Haricots Verts au Lard
- Carottes Glacées
- Pommes de terre au Four
- Quinoa à la Provençale
- Ecrasé de Pommes de terre aux Herbes
- Riz aux Petits Légumes
- Fondue de Poireaux
- Tomate Provençale
- Gratin Dauphinois
- Pomme Fruit et sa Gelée
- Pommes de Terre rissolées
- Pomme de Terre Eventail
- Riz Pilaf au Curcuma

\* 2 au choix

## Nos Fromages :

### ✕ Duo de Fromages :

- Au Choix : Tome, Saint Nectaire, Brie, Chèvre, Camembert
- Salade Verte et sa Vinaigrette à la Framboise

### ✕ Fromages Chauds sur Lit de Salade :

- Brick de Saint Nectaire et Caramel
- Toast de Chèvre et Miel

### ✕ Trilogie de Fromages (+2€ par pers) :

- Au Choix : Tome, Saint Nectaire, Brie, Chèvre, Camembert
- Mesclun et sa Vinaigrette aux Noix

Pour le confort de tous, le menu est servi à l'ensemble des convives.  
Merci de votre compréhension.

Le prix comprend : le pain, le beurre, l'eau, le service, la vaisselle, le nappage

# Nos Suggestions

## Nos Desserts :

- Selon saison -

### A base de Fruits ...

- ✕ Charlotte ou Entremet
- ✕ Fraisier ou Framboisier
- ✕ Tarte au Citron Meringuée, Coulis de Fruits Rouges
- ✕ Tarte Fines aux Pommes, Glace Caramel

### ... de Chocolat ...

- ✕ Charlotte ou Entremet
- ✕ Forêt Noire
- ✕ Craquant au Chocolat Praliné et sa Crème Anglaise

### ... ou Glacé !

- ✕ Omelette Norvégienne
- ✕ Nougat Glacé au Lambic

## Suggestions :

- ✕ Pièce Montée à la Nougatine (+1.50€ par pers)
- ✕ Millefeuille à la Vanille
- ✕ Paris-Brest

### L'Assiette Gourmande (+ 2.50€ par pers)

- ✕ Assiette Gourmande (3 desserts) : gâteau de présentation + mini verrine ou minardises ou macaron (+0.50€ l'unité) ou glace (si congélateur)

Pour le confort de tous, le menu est servi à l'ensemble des convives.

Merci de votre compréhension.

Le prix comprend : le pain, le beurre, l'eau, le service, la vaisselle, le nappage