



Photo non contractuelle

ET AUSSI ... LES FROMAGES

Assiette de deux fromages
5,00€

Buffet de fromages 8,00€
(à partir de 20 personnes)

LE MENU « LE GOURMAND »

2 plats

21.00€ TTC (19.09€HT)

3 plats

26.00€ TTC (23,64€HT)

ENTRÉES

- Panna cotta au saumon fumé maison chantilly à l'aneth
- Terrine maison pistachée pickles de légumes de saison
- Rillettes de maquereau de nos côtes aux graines de moutarde, toast au thym

PLATS

- Saumon confit à l'huile d'olive, blé fumé et salade de fenouil citronnée
 - Filet mignon de cochon, carottes et chorizo, polenta au curcuma
- Suprême de volaille de Challans, jus à l'ail noir et variation de légumes rôtis

DESSERTS

- Tarte fine feuilletée aux fruits de saison
- Soufflé glacé à la framboise, coulis et sésame noir
- Entremet aux deux chocolats meringue croustillante

Le choix doit comprendre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour tous.

Dans le cas contraire, nous vous proposerons notre carte du restaurant du moment

Menu hors boisson.

Menu proposé à partir de 12 personnes.

Le choix du menu devra être défini au minimum 8 jours avant votre repas.

Le nombre de convives devra nous être communiqué 48h avant votre venue et servira de base de facturation.

Menu
proposé
jusqu'au
2 octobre
2022



Photo non contractuelle

