



BANQUET & RECEPTION

Entrées

Velouté de Butternut, Huile d'herbe, arancini aux champignons	11.00€
Pomme de terre confite au jus de volaille, Œuf parfait, sauce suprême à la truffe fraîche	12.00€
Carpaccio de Saint-Jacques, Céréales gourmandes à la coriandre, marinade passion	13.00€
Opéra de Foie gras, Gelée de poire, confiture de courges aux épices	13.00€

Plats

Effiloché de cochon Breton au cidre, Ecrasé de pommes de terre, chutney pomme oignon	19.00€
Magret de Canard, Mousseline de carotte au café, légumes d'antan, jus carotte orange	22.00€
Filet de Bar, Salsifis braisés, tombée d'épinards, bouillon fumé	22.00€
Saint-Jacques snackées, Mousseline de panais au martini, chips de panais, sauce vierge pimentée	23.00€
Assiette de Fromages ou Plateau de fromages	7.00€

Desserts

(Gâteau commun servi avec inscription et scintillants)

Royal au chocolat,	8.00€
Framboisine pistache,	8.00€
Charlotte Bavaroise vanille et poire pochée aux épices	8.00€
Le croquembouche <i>(Choux garnis en présentation individuelle ou servis en pièce montée à partir de 20 personnes)</i>	10.50€