

## PROPOSITION DE MENUS DES FÊTES POUR GROUPES SERVIS AU RESTAURANT EN DECEMBRE ET JANVIER



**(Du Lundi au Vendredi uniquement)**

OPTION Apéritif: Cocktail des fêtes servi à table et ses croûtons à tartiner + 3.50 € TTC

OPTION Apéritif: Cocktail des fêtes servi à table et son assiette de 4 amuse-bouches chauds et froids + 6 € TTC

OPTION Apéritif: Cocktail des fêtes servi debout + repasse et ses 4 amuse-bouches chauds et froids + 7.50 € TTC

**Le Choix du menu devra être identique à tous les convives**

FORMULE A 20,00 € TTC sans aucune boisson  
FORMULE A 25,00 € TTC Avec vins et café inclus

Marmite de St Jacques et moules gratinées à la crème d'ail persillée et son feuilleté de sésame

ou

Corolle de Saumon et Joue de loup sur fondue de poireaux et carottes, sabayon d'oseille

ou

Assiette Gourmande d'amuse-bouches :

-1 médaillon 20 g de foie gras frais sur batard aux raisins  
+ 5 amuse-bouches froids et chauds du chef

~~~~~

Filet de Canard Mayennais rôti sur crème de Cèpes et ses 2 légumes

ou

Suprême de Pintadeau mariné Romarin sauce Abricot et ses 2 légumes

ou

Médaillon de paleron de Veau confit 6 h glaci de viande et ses 2 légumes

~~~~~

OPTION: Planche à partager de 4 fromages affinés sur mesclun + 3.50 €

OPTION: Tartine de Vieux pané sur confit de pommes et miel +3.50 €

~~~~~

Sablé Breton, compotée de fruits rouges et crèmeux vanille

ou

Croquant Caramel façon cheesecake, sauce chocolat

ou

Moelleux au chocolat tiède et sa glace Nougat

ou

Trilogie gourmande du chef

~~~~~

Menu servi avec à Discretion :

Chardonnay blanc Château d'Avrillé

Syrah Rouge sélection Rouquet's

Café OU Thé

FORMULE A 26,00 € TTC sans aucune boisson  
FORMULE A 32,00 € TTC Avec vins et café inclus

Foie gras frais maison façon torchon, chutney de figues et brioche toastée

ou

Filet d'Ombre Chevalier sur tatin aux légumes provençaux, Duglérée

ou

Panaché de la Mer sur tatin de légumes provençaux et son coulis safrané  
« poisson blanc, saumon frais, 1 grosse noix de St Jacques fraîche »

~~~~~

Filet de Bar rôti sur peau, légumes et coulis de coquillages

ou

Cœur de Filet de Bœuf à la fleur de sel façon Bordelaise et ses légumes

ou

Pavé de Cerf dans le Cuissot sauce aigre douce et ses légumes

ou

Noisette d'agneau rôtie dans le contre filet, jus réduit et ses légumes

~~~~~

OPTION: Planche à partager de 4 fromages affinés sur mesclun + 3.50 €

OPTION: Tartine de Vieux pané sur confit de pomme et miel +3.50 €

~~~~~

Sablé Breton, compotée de fruits rouges et crèmeux vanille

ou

Croquant Caramel façon cheesecake, sauce chocolat

ou

Moelleux au chocolat tiède et sa glace Nougat

ou

Trilogie gourmande du chef

~~~~~

Menu servi avec à Discretion :

Viognier blanc OU Moelleux d'Anjou

Grand Bordeaux Côtes de Blaye 2015

Café OU Thé