

# MENU FAMILLE

30 € (Entrée, Plat et Dessert)

35 € (Entrée, Plat, Fromage et Dessert)

Café compris

Forfait vin à ajouter au prix du menu : à partir de 4 € par personne

Apéritif : (Kir vin blanc) : 2,50 € par personne

Cocktail maison 4,00 € par personne

**(Choix identique pour l'ensemble)**

## *AMUSE BOUCHE*

### *ENTREES*

Rillettes de crabe à la Bretonne, bouquet de mesclun aux légumes croquants

Salade de crevettes marinées aux épices d'Orient

Tartare de saumon frais et saumon fumé à la ciboulette et au citron

Salade gourmande au vinaigre de framboise (foie gras, magret de canard fumé, gésier confit)

Terrine de foie gras et son chutney de tomate, bouquet d'herbes fraîches

### *PLATS*

Filet de daurade à la plancha, coulis de tomate au basilic

Magret de canard rôti, jus aux fruits rouges

Pavé de saumon laqué au miel et au sésame

Suprême de poulet jaune rôti et son jus au vinaigre balsamique

Pavé de sandre poêlé, beurre blanc au sel fumé

Filet mignon de porc rôti aux fruits secs

Fricassée d'anguille en persillade

Brochette de gambas à la plancha, velouté au curry

### *FROMAGES*

Croustillant de livarot et son bouquet de mesclun à l'huile de noix

Brie farci aux abricots et sa salade à l'huile de noisette

### *DESSERTS*

Gourmet au chocolat et sa crème anglaise à la pistache (individuel ou présentation)

Entremet à la praline et au chocolat, crème anglaise à la vanille (individuel ou présentation)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Fraisier de notre pâtissier suivant saison (individuel ou présentation)

Assiette gourmande (supplément 3 €)

Crumble aux poires et au chocolat, glace vanille

### ***Garnitures au choix (2 maximum)***

Jardinière de légumes de saison

Pommes de terre au beurre salé et à l'ail

Riz pilaf aux légumes

Semoule gourmande aux raisins

Gratin de pommes de terre

Mousseline de légumes (carotte, céleri, légume vert)

