

MENU FAMILLE

50 € (Entrée, Poisson, Viande et Dessert)

54 € (Entrée, Poisson, Viande Fromage et Dessert)

Café compris

Vin forfait : à partir de 5 € par personne (1 bouteille pour 4 personnes)

Apéritif (cocktail maison) : 3,50€ par personne

AMUSE BOUCHE

ENTREES

Salade de homard aux légumes croquants au vinaigre de citron

Assiette de dégustation autour du foie gras

Tartare de bar aux agrumes et sa vinaigrette à l'orange

Salade de langoustines croustillantes au basilic, bouquet de roquette

Terrine de pigeon au foie gras et son chutney à la figue

POISSONS

Pavé de bar poêlé, velouté de poisson au safran

Brochette de gambas à la plancha, sauce vierge

(huile olive, tomate, poivron vert et rouge, échalote, herbes)

Filet de lotte rôtie et son beurre au corail d'oursin

VIANDES

Noisette de filet de bœuf poêlé, jus de bœuf au foie gras

Médaillon de veau rôti aux girolles, jus de veau au basilic

Filet d'agneau poêlé en croûte de parmesan, jus d'agneau au thym citron

Suprême de poulet jaune contisé à la truffe, jus au vinaigre balsamique

FROMAGES

Machecoulais pané au pain d'épices

Aumônière de curé Nantais aux poires caramélisées

DESSERTS

Assiette de dégustation autour de la fraise

Déclinaison autour du chocolat

Assiette gourmande

Fraisier de notre pâtissier et son coulis

Brochette d'ananas rôti aux épices, glace rhum raisin

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)

