

Menu à 33 ou 40€

*Cocktail et café compris
Vins en supplément*

Cocktail et canapés

Mise en bouche

Entrée

2^{ème} entrée (menu à 40€)

Plat

Fromage

Dessert

Café



Entrées au choix :

Saumon mariné façon Gravelax, ses pommes rattes chaudes et fougasse

Pommes de terre et canard, toast au foie gras

Bouchée à La Jaguais

Mille-feuille de tourteaux aux galettes de sarrasin, gambas en brochette et croustillant de légumes au sésame

2^{ème} entrées au choix (menu à 40€) :

Escalope de foie gras poêlée

Noix de Saint Jacques juste poêlées, mousseline de céleri, réduction de vinaigre balsamique

Poisson d'eau douce au beurre blanc

Plats au choix :

Filet de bœuf, sauce échalotes et xérès

Râble de lapin farci simplement

Magret de canard sauce miel et xérès

Dorade royale cuite à la peau, fumet de céleri

Menu unique servi à l'ensemble de la table

Fromages au choix :

Tartine de roquefort à la banane

Curé nantais en surprise gourmande

Assiette de 3 fromages

Desserts au choix :

Tarte chaude au chocolat coulant, pignon de pin et trait de chicorée

Poire au vin épicé, crêpe et chantilly de cassis

Croquant café-citron, glace cacahouète et coulis de citron

Plaisir de pomme et chocolat croustillant, douceur à la cannelle

Ou autres desserts de fêtes (pièce montée...)

Menu unique servi à l'ensemble de la table